سامسونگ
فقط با ضمانت سام سرویس
www.samservice.com

SAMI9

دفترچه راهنمای
فر مایکروویو

Planet First 100% Recycled Paper

این کتابچه راهنما از کاغذ ۱۰۰ درصد بازیابی شده تهیه شده است.

امکانات را تصور کنید.

از شما به خاطر خرید محصول سامسونگ متشکریم.
برای دریافت اطلاعات بیشتر، لطفا محصول خود را
در سایت www.samsung.com/register ثبت
نمایید.

SAMSUNG

SAMI10_HAC_-EN.indb 1 2010-12-03 5:41:15

استفاده از این دفترچه راهنما

از شما به خاط خرید فر مایکروویو سامسونگ متشکریم.
این دفترچه راهنما شامل دستورالعمل های ایمنی مهم و اطلاعات ضروری در خصوص استفاده و مراقبت از فر مایکروویو می باشد. قبل از استفاده از فر، اطلاعات ایمنی را به دقت مطالعه کرده و آن را برای رجوع در آینده نگهدارید. یک دفترچه دستی راهنمای سریع شامل دستورالعملهای ایمنی مهم و پخت در داخل پوشش جلویی برای راحتی شما ارائه شده است.

اطلاعات ایمنی

- قبل از باز کردن دستگاه، لطفا این دفترچه راهنما را کاملا مطالعه کرده و برای رجوع در آینده نگهدارید.
- از این دستگاه فقط برای اهدافی که برای آن طراحی شده است، استفاده کنید. این دستگاه برای استفاده توسط افراد با ناتوانی های فیزیکی، حسی یا ذهنی یا افراد فاقد تجربه کافی(شامل کودکان) برای استفاده از دستگاه طراحی نشده است مگر اینکه به منظور ایمنی توسط فرد مسئول و واجد شرایط نظارت شوند. کودکان باید نظارت شوند تا اطمینان حاصل گردد که با دستگاه بازی نمی کنند.هشدارها و دستورالعملهای ایمنی مهم در این دفترچه راهنما تمام شرایط و حوادث ممکن را شامل نمی شود. این مسئولیت با شماست که از عقل سلیم، احتیاط و مراقبت به هنگام نصب، نگهداری و کارکردن با دستگاه استفاده کنید.
- از آنجائیکه این دستورالعمل ها چندین مدل را در بر می گیرند، ویژگی های یخچال شما ممکن است به طور جزئی از آنچه که در این دفترچه آمده است، متفاوت باشد و تمامی نشانه های هشدار موجود کاربرد نداشته باشد. در صورت داشتن هر گونه سوال یا مشکل، با نزدیکترین مرکز خدمات تماس گرفته و یا اطلاعات را به صورت آنلاین از سایت www.samsung.com دریافت کنید.

نشانه های ایمنی مهم و احتیاطها

نشانه های زیر در متن این دفترچه راهنما آمده اند.

اخطار	خطر مرگ یا صدمه جدی که ممکن است به صدمه فردی شدید یا مرگ منجر شود.
احتیاط	خطر یا عمل غیر ایمن که ممکن است سبب صدمه خفیف یا آسیب رسیدن به محصول شود.
احتیاط	به منظور کاهش خطر آتش سوزی، انفجار، شوک الکتریکی یا جراحت شخصی به هنگام استفاده از فر مایکروویو، احتیاط های ایمنی اولیه را رعایت کنید.

SAMI10_HAC_-EN.indb 2 2010-12-03 5:41:15

اقدام نکنید.	
باز نکنید.	
لمس نکنید.	
دستورالعملها را به دقت دنبال کنید.	
سیم برق را از سوکت روی دیوار بکشید.	
اطمینان حاصل نمایید که دستگاه به منظور جلوگیری از شوک الکتریکی به زمین متصل شده باشد.	
برای کمک با مرکز خدمات تماس بگیرید.	
تذکر	
نکته مهم	

هشدار نشانه های هشدار جدی برای نصب

نصب این دستگاه باید توسط تکنیسین خدمات آموزش یافته توسط کارخانه انجام شود. لطفا به بخش نصب فر مایکروویو مراجعه کنید.

سیم برق را به سوکت دیواری مناسب زده و از سوکت به طور انحصاری برای این دستگاه استفاده کنید. دوشاخه را محکم به پریز برق بزنید. علاوه بر آن از سیم رابط استفاده نکنید.

- عدم توجه به این امر و تقسیم سوکت روی دیوار با دیگر وسایل با استفاده از سه شاخه یا سیم رابط ممکن است سبب شوک الکتریکی یا آتش سوزی شود.
- از ترانس برق استفاده نکنید. خطر شوک الکتریکی یا آتش سوزی وجود دارد.
نصب این دستگاه باید تکنسین واجد شرایط یا شرکت خدمات انجام شود.

- عدم توجه به این امر ممکن است سبب آتش سوزی، شوک الکتریکی، انفجار و یا ایجاد مشکل برای محصول شود.
بعد از نصب باید بتوانید دستگاه را از منبع اصلی برق جدا کنید.
- قطع دستگاه از منبع برق با استفاده از پریز قابل دسترس یا سوئیچ ثابت برروی سیم کشی دیوار امکان پذیر باشد.

فر مایکرویو باید فقط بر روی کابینت قرار بگیرد و نباید درون آن نصب گردد.

این دستگاه را در نزدیکی هیتر و مواد قابل اشتعال نصب نکنید.
دستگاه را در یک محیط مرطوب، چرب یا محل گرد و خاکی، در محلی که در معرض مستقیم نور آفتاب و آب قرار دارد، نصب نکنید.
این دستگاه را در محلی که ممکن است گاز نشت کند، نصب نکنید.
- خطر شوک الکتریکی یا آتش سوزی وجود دارد.
این دستگاه برای نصب در وسایل نقلیه جاده ای، اتوبوسها و دیگر وسایل مشابه طراحی نشده است.

این دستگاه باید به زمین متصل شود.
هرگز از لوله های گاز، خطوط تلفن یا دیگر سیم کشی ها برای اتصال به زمین دستگاه استفاده نکنید.
- استفاده نادرست اتصال به زمین می تواند به شوک الکتریکی، انفجار یا دیگر مشکلات برای محصول بیانجامد.
- هرگز سیم برق را به سوکتی که به درستی به زمین متصل نشده است، وصل نکنید و مطمئن شوید که سیم کشی مطابق با قوانین محلی صورت پذیرد.

SAMI10_HAC_-EN.indb 3 2010-12-03 5:41:16

احتیاط نشانه های احتیاط برای نصب

این دستگاه باید طوری قرار داده شود که دوشاخه بعد از نصب قابل دسترسی باشد.
- عدم توجه به این امر می تواند سبب شوک الکتریکی یا آتش سوزی به دلیل نشت برق شود.

دستگاه را بر روی سطحی نصب کنید که تحمل وزن آن را داشته باشد.
- عدم توجه به این امر سبب لرزشهای غیر عادی، نویز و دیگر مشکلات برای دستگاه شود.

دستگاه را با فاصله مناسب از دیوار قرار دهید.
- عدم توجه به این امر سبب آتش سوزی ناشی از گرم شدن بیش از حد می شود.

حداقل ارتفاع فضای آزاد در بالای سطح دستگاه لازم می باشد.

هشدار نشانه های هشدار جدی برای برق

تمام مواد خارجی و زائد مثل آب یا گرد و خاک را از دوشاخه برق تمیز کرده و سوراخ ها را با استفاده از پارچه خشک به طور منظم تمیز کنید.
- دوشاخه را از پریز درآورده و آن را با یک پارچه خشک تمیز کنید.
- عدم توجه به این امر سبب شوک الکتریکی و آتش سوزی می شود.

دوشاخه برق را در موقعیت صحیح طوری که سیم به سمت پایین آویزان شود، به پریز بزنید.

- در صورتیکه دوشاخه را برعکس بزنید، ممکن است سیم قطع شده و یا آسیب ببیند و سبب آتش سوزی و یا شوک الکتریکی شود.

دوشاخه را به طور محکم به سوکت دیوار بزنید.از دوشاخه برق، سیم برق آسیب دیده یا سوکت شل استفاده نکنید.
- این امر سبب خطر آتش سوزی یا شوک الکتریکی می شود.

هرگز سیم را بیش از حد خم نکرده و یا نکشید.
هرگز سیم برق را گره نزده و یا نپیچانید.
سیم برق را بر روی یک شی فلزی آویزان نکرده و شی سنگین بر روی سیم برق قرار نداده و یا آن را بین دو شی نگذارید و آن را در پشت دستگاه تحت فشار قرار ندهید.
- این امر سبب خطر آتش سوزی یا شوک الکتریکی می شود.

هرگز یخچال را با کشیدن سیم آن از پریز خاموش نکنید.
- همواره دوشاخه را در دست گرفته و آن را به طور مستقیم بیرون بکشید.
- عدم توجه به این امر سبب خطر آتش سوزی یا شوک الکتریکی می شود.

در صورت آسیب دیدن سیم برق، با نزدیک ترین مرکز خدمات تماس بگیرید.

احتیاط نشانه های احتیاط برای اتصالات برقی

در صورتیکه نمی خواهید برای یک مدت طولانی از دستگاه استفاده کنید، یا در مواقع بروز صاعقه یا طوفانهای همراه با صاعقه آن را از برق بکشید.در این زمان سیم برق یا دستگاه را نصب نکنبد.
- عدم توجه به این امر سبب خطر آتش سوزی یا شوک الکتریکی می شود.

هشدار نشانه های هشدار جدی برای استفاده

در مواقع نشت گاز (مثل گاز پروپان، گاز LP و غیره)بدون اینکه پریز را لمس کنید، اتاق را تهویه کنید. دستگاه یا سیم برق را لمس نکنید.
- از پنکه تهویه استفاده نکنید.
- ممکن است یک جرقه سبب انفجار یا آتش سوزی شود.

مراقب باشید که درب، هیتر یا دیگر قسمتهای دستگاه به هنگام پخت در تماس با بدن شما قرار نگیرند.
- عدم توجه به این امر سبب سوختگی می شود.

SAMI10_HAC_-EN.indb 4 2010-12-03 5:41:16

در حین استفاده دستگاه داغ می شود. مراقب باشید که المنت های گرمایی داخل فر را لمس نکنید.

هنگام حرکت دادن المنت های گرمائی، در حین اینکه از دستکش های ایمنی استفاده می کنید مطمئن شوید که از ابزاری استفاده کنید که برای حرکت دادن المنت گرمائی طراحی شده است و ملاحظه کنید که آیا دما بعد از استفاده به اندازه کافی افت می کند (حداقل ۱۰ دقیقه پس از کباب پزی یا کارکرد آشپزی ترکیبی).

برای جلوگیری از سوختگی همواره به هنگام درآوردن ظرف از فر از دستکش استفاده کنید.

به هنگام باز کردن درب، به اندازه یک بازو از دستگاه فاصله بگیرید.

دلیل: هوای داغ یا بخار خارج شده از غذا ممکن است سبب سوختگی شود.

هشدار: گرم کردن نوشیدنی ها با مایکروویو ممکن است سبب جوشیدن با تاخیر شود، بنابرای به هنگام حمل ظرف باید مراقب باشید. به منظور جلوگیری از این موقعیت، همیشه زمان انتظاری در حدود ۲۰ ثانیه بعد از گرم شدن مایع و خاموش شدن فر در نظر بگیرید تا دما متعادل شود.
در صورت لزوم در حین و بعد ازگرم شدن آن را هم بزنید. در صورت سوختگی، این دستورالعملهای کمک اولیه زیر را دنبال کنید:

- محل سوختگی را به مدت ۱۰ دقیقه در آب سرد قرار دهید.
- آن را با یک پارچه خشک و تمیز بپوشانید.
- از کرم، روغن یا لوسیون استفاده نکنید.
- با دکتر تماس بگیرید.

در صورت آسیب دیدن سیم برق، باید آن را توسط سازنده، نماینده خدمات یا شخص واجد شرایط مشابه به منظور جلوگیری از خطر تعویض کنید.

کودکان باید نظارت شوند تا اطمینان حاصل گردد که با دستگاه بازی نمی کنند.

تخم مرغ داخل پوسته، و تخم مرغ آب پز نباید در مایکروویو گرم شود چون ممکن است حتی بعد از اتمام زمان پخت منفجر شود.

هشدار: محتوای بطری غذای کودک و شیشه های شیر کودک باید تکان داده و هم زده شود و به منظور جلوگیری از سوختگی دمای آن قبل از مصرف بررسی شود.

هشدار: تنها زمانی به کودکان اجازه استفاده از دستگاه بدون نظارت بدهید که دستورالعملها را به آنها داده باشید بنابراین آنها بتوانند به صورت ایمن و با آگاهی از خطرها از دستگاه استفاده کنند.

هشدار: هنگامیکه از دستگاه در حالت ترکیبی استفاده می کنید، کودکان حتما باید به دلیل گرمای تولید شده تحت نظارت والدین از دستگاه استفاده کنند.

این دستگاه نباید توسط افراد با ناتوانیهای جسمی، حسی یا ذهنی یا افراد دارای کمبود دانش استفاده شود مگر اینکه توسط فرد مسئول نظارت شده و یا با دستورالعمل ها آشنا شده باشند.

هشدار: قطعات قابل دسترسی ممکن است در حین استفاده داغ شود. به منظور جلوگیری از سوختگی، کودکان باید از دستگاه دور نگه داشته شوند.

هشدار: مطمئن شوید که به منظور جلوگیری از شوک الکتریکی ، قبل از تعویض لامپ دستگاه را خاموش کنید.

دوشاخه برق را با دست خیس به پریز نزنید.

- این امر سبب خطر آتش سوزی یا شوک الکتریکی می شود.

به هنگام فعال بودن یک عملکرد دستگاه را از برق نکشید.

- اتصال مجدد دستگاه به برق بعد از این کار، ممکن است جرقه ایجاد شده و سبب شوک الکتریکی شود.

بعد از باز کردن دستگاه، مواد بسته بندی را دور از دسترس کودکان قرار دهید.

- خطر مرگ کودکان ناشی از بلعیدن مواد بسته بندی وجود دارد.

SAMI10_HAC_-EN.indb 5 2010-12-03 5:41:16

این دستگاه برای استفاده توسط افراد با ناتوانی های فیزیکی، حسی یا ذهنی یا افراد فاقد تجربه کافی (شامل کودکان) برای استفاده از دستگاه طراحی نشده است مگر اینکه به منظور ایمنی توسط فرد مسئول و واجد شرایط نظارت شوند.

- عدم توجه به این امر سبب شوک الکتریکی، سوختگی یا جراحت می شود.

هرگز از سینی چند منظوره در فر مایکروویو یا برای عملکرد یخزدایی استفاده نکنید.

- این امر سبب خطر آتش سوزی یا جرقه می شود.

از این دستگاه برای اهدافی غیر از پخت غذا استفاده نکنید.

- عدم توجه به این امر سبب آتش سوزی می شود.

ظروف در بسته را باز کنید.(بطری کوک، بطریهای شیر و غیره) و در غذاهایی مثل تخم مرغ، بادام زمینی و غیره قبل از پخت یک حفره ایجاد کنید.

- عدم توجه به این امر ممکن است سبب سوختگی یا جراحت به دلیل سوختن ماده غذایی شود.

داخل دستگاه را فورا بعد از پخت لمس نکنید.چون دیواره دستگاه بعد از گرم شدن برای مدت طولانی یا گرم کردن مقداری غذا بسیار داغ می شود.

- عدم توجه به این امر می تواند منجر به سوختگی شود.

از فویل آلومینیوم، اقلام فلزی (مثل ظروف، چنگال و غیره) یا ظروف دارای نوارهای نقره های یا طلایی استفاده نکنید.

- این امر ممکن است سبب جرقه یا آتش سوزی شود.

مراقب باشید که ظروف پلاستیکی یا کاغذی را گرم نکرده و از آنها در عملکرد فر استفاده نکنید.

- عدم توجه به این امر می تواند سبب آتش سوزی شود.

مراقب باشید که به هنگام پخت غذا ، غذا با هیتر تماس پیدا نکند.

- خطر آتش سوزی وجود دارد.

غذا را بیش از حد گرم نکنید.

- خطر آتش سوزی وجود دارد.

غذا را داخل بسته بندی آن مثل روزنامه یا هر چیز دیگر گرم نکنید.

- خطر آتش سوزی وجود دارد.

از اسپری با مواد قابل اشتعال نزدیک فر استفاده نکنید.

- خطر آتش سوزی وجود دارد.

هنگامیکه غذا در حین پخت در حال سوختن است، درب را باز نکنید.

- در صورتیکه درب را باز کنید، ممکن است اکسیژن به داخل فر رفته و سبب آتش سوزی شود.

انگشتان، مواد خارجی ، اشیاء فلزی مثل سنجاق را وارد حفره های ورودی و خروجی نکنید.در صورتیکه مواد خارجی وارد یکی از این حفره ها شد، دستگاه را از برق کشیده و و با فروشنده یا نزدیکترین مرکز خدمات تماس بگیرید.

- عدم توجه به این امر می تواند سبب شوک الکتریکی یا آتش سوزی شود.

هرگز ظرف را تا انتها پر نکنید و ظرفی را که دهانه آن عریض تر از پایین آن است به منظور جلوگیری از سر ریز شدن انتخاب نکنید. بطریهایی که دهانه آنها عریضتر از پایین آنهاست ممکن است در صورت گرم شدن بیش از حد منفجر شوند.

هرگز بطری کودک را با پستانک روی آن گرم نکنید. بطریهای دارای دهانه باریک ممکن است در صورت گرم شدن بیش از حد منفجر شوند.

هرگز المنتهای حرارتی یا دیواره های داخلی فر را تا زمانیکه خوب خنک نشده است، لمس نکنید.

کابل برق را داخل آب نگذارید و آن را از سطوح گرمایی دور نگهدارید.

در صورتیکه کابل برق یا پریز دارای مشکل است، دستگاه را بکار نیندازید.

هنگامیکه دستگاه خالی است، آن را بکار نیندازید.دستگاه به منظور ایمنی به طور خودکار خاموش خواهد شد.شما می توانید بعد از ۳۰ دقیقه به طور معمولی از دستگاه استفاده کنید.
بهتر است همیشه یک لیوان آب درون فر بگذارید. بنابراین در صورتیکه فر به طور تصادفی به کار افتد، آب انرژی مایکروویو را جذب می کند.

هشدار: در صورتیکه درب یا لاستیک های آن آسیب دیدند، نباید تا زمانیکه توسط یک فرد واجد شرایط آن را تعمیر کنید، از آن استفاده نمایید.

هشدار: مایع ها و دیگر غذاها نباید در ظروف بسته که هوا به آنها نفوذ نمی کند، گرم شوند. چون ممکن است منفجر شوند.

در صورتیکه دستگاه در آب ماند، فورا آن را از برق کشیده و با نزدیکترین مرکز خدمات تماس بگیرید.

- عدم توجه به این امر می تواند سبب شوک الکتریکی یا آتش سوزی شود.

در صورتیکه دستگاه صدای غیر عادی تولید می کند یا بوی سوختگی یا دود احساس می کنید، دستگاه را از برق کشیده و با نزدیکترین مرکز خدمات تماس بگیرید.

- عدم توجه به این امر می تواند سبب شوک الکتریکی یا آتش سوزی شود.

هرگز خودتان اقدام به تعمیر، باز کردن و یا تغییر دستگاه نکنید.

- از آنجائیکه جریان ولتاژ بالا وارد مدار محصول می شود، ممکن است سبب شوک الکتریکی یا آتش سوزی شود.
- ممکن است در معرض امواج الکترو مغناطیسی قرار بگیرید.
- به هنگام نیاز به تعمیر با نزدیکترین مرکز خدمات تماس بگیرید.

هشدار: تعمیر یا سرویس دستگاه برای هر شخصی به غیر از فرد واجد شرایط، که شامل برداشتن پوشش دستگاه می باشد خطرناک است چون خطر قرار گرفتن در معرض انرژی مایکروویو وجود دارد.

در صورتیکه مواد خارجی مثل آب وارد دستگاه شد، دوشاخه را از برق کشیده و با نزدیکترین مرکز خدمات تماس بگیرید.

- عدم توجه به این امر می تواند سبب شوک الکتریکی یا آتش سوزی شود.

در صورتیکه دود مشاهده کردید، دستگاه را خاموش کرده و آن را از برق بکشید به منظور خاموش شدن هر گونه شعله درب آن را بسته نگهدارید.

احتیاط **نشانه های استفاده برای نصب**

تنها از ظروفی که مخصوص مایکروویو هستند، استفاده کنید.از هرگونه ظروف فلزی، ظروف شام با نوارهای طلایی یا نقره ای، سیخ ، چنگال و غیره در مایکروویو استفاده نکنید.
نوارهای فلزی بسته بندی را از کیسه های پلاستیکی باز کنید.

دلیل: ممکن است تشعشع الکتریکی یا جرقه ایجاد شده و سبب آسیب رسیدن به فر شود.

به هنگام گرم کردن غذا در ظروف کاغذی یا پلاستیکی، مراقب باشید چون امکان جرقه وجود دارد.

مقدار کم غذا نیاز به زمان کمتری براي پخت یا گرم کردن دارد.
در صورتیکه زمان معمولی برای پخت آنها در نظر بگیرید ممکن است بیش از حد گرم شده و بسوزد.

ممکن است در حین عملکرد متوجه صدای کلیک مانند شوید.(به خصوص به هنگام یخزدایی)
دلیل: این صدا طبیعی بوده و به دلیل تغییر خروجی جریان می باشد.

کودکان هرگز نباید با فر مایکروویو باز کنند. همچنین نباید آن ها را بدون نظارت هنگامی که فر در حال کارکردن است، رها کنید.اقلام مورد علاقه کودکان را داخل فر یا بالای آن نگهداری نکنید.

کودکان باید نظارت شوند تا اطمینان حاصل گردد که با فر بازی نمی کنند.

مراقب باشید چون غذا و نوشیدنی بعد از گرم شدن بسیار داغ می شوند.

- مخصوصا به هنگام غذا دادن به کودکان ، بررسی کنید که به اندازه کافی خنک شده باشد.

به هنگام گرم کردن مایعاتی مثل آب یا دیگر نوشیدنیها مراقب باشد.
- حتما درحین گرم شدن و بعد از آن نوشیدنی را هم بزنید.
- ظرف نوشیدنی را حداقل ۳۰ ثانیه بعد از گرم شدن خارج کنید.
- عدم توجه به این امر ممکن است سبب سرریز شدن ناگهانی محتوای ظرف و سبب سوختگی شود.
- غذا را درحین پخت یا بلافاصله بعد از پخت لمس نکنید.

از دستکش استفاده کنید چون ممکن است غذا خیلی داغ بوده و سبب سوختگی شما شود.
- به هنگام پخت از دستکش استفاده کنید چون خیلی داغ می شود و ممکن است خودتان را بسوزانید.
- در صورتیکه بشقاب سرامیک یا سینی چند منظوره را به سمت خود بکشید، ممکن است غذا ریخته و سبب سوختگی شود.

در صورت ترک برداشتن سطح، برق دستگاه را قطع کنید.
- عدم توجه به این امر می تواند سبب شوک الکتریکی یا آتش سوزی شود.

شیشه درب فر را با شی تیز نخراشید.
- ممکن است سبب آسیب رسیدن به دستگاه و یا شکستن درب شود.

بر روی دستگاه ننشینید یا چیزی بر روی آن نگذارید.(مثل لباس، پوشش فر، شمع روشن، سیگار روشن، ظرف، مواد شیمیایی، اشیاء فلزی و غیره)
- اقلامی مثل لباس ممکن است به درب گیر کند.
- این امر ممکن است به شوک الکتریکی، آتش سوزی و دیگر مشکلات برای محصول گردد.

از دستگاه با دستان خیس استفاده نکنید.
- عدم توجه به این امر می تواند سبب شوک الکتریکی شود.

مواد سمی مثل حشره کش ها را بر روی سطح دستگاه اسپری نکنید.
- علاوه بر مضر بودن برای بشر، ممکن است سبب شوک الکتریکی، آتش سوزی یا بوجود آمدن مشکلاتی برای محصول گردد.

فشار زیادی یا نیرو به درب یا داخل دستگاه وارد نکنید.
- ممکن است سبب از بین رفتن شکل محصول به دلیل نشت امواج الکتریکی شود.
- آویزان شدن به درب ممکن است سبب سقوط محصول و جراحت شود.
- در صورت آسیب دیدن درب، از دستگاه استفاده نکرده و با نزدیکترین مرکز خدمات تماس بگیرید.

دستگاه را بر روی سطح شکننده مثل سینک یا شیشه نگذارید.
- ممکن است دستگاه به سینک یا شیشه آسیب برساند.

از دستگاه بعد از بسته شدن درب استفاده کنید.
- در صورتیکه از دستگاه در حالی استفاده کنید که توسط مواد خارجی مثل باقیمانده غذا آلوده شده باشد، ممکن است سبب بروز مشکلاتی برای دستگاه شود.

به هنگام درآوردن مواد بسته بندی غذا که تازه از دستگاه بیرون آورده اید، مراقب باشید.
- در صورتیکه غذا داغ باشد، بخار داغ خارج شده به هنگام درآوردن پوشش ممکن است شما را بسوزاند.

دستگاه را با کشیدن سیم آن از پریز نکشید. دوشاخه را در دست گرفته و آن را درآورید.

- آسیب رسیدن به سیم سبب اتصال مدار کوتاه، آتش سوزی و شوک الکتریکی می شود.

به هنگام پخت یا باز کردن درب بلافاصله بعد از پخت، صورت یا دست خود را نزدیک دستگاه نگیرید.
- مراقب باشید که کودکان نزدیک دستگاه نایستند.
- عدم توجه به این امر به سوختگی ناشی از گرما خواهد انجامید.

به هنگام باز بودن درب، غذا یا شی سنگین را بر روی دستگاه نگذارید.
- ممکن است غذا یا شی افتاده و سبب سوختگی یا جراحت شود.

SAMI10_HAC_-EN.indb 8 2010-12-03 5:41:16

به طور ناگهانی دستگاه داخل دستگاه و یا ظرف را با ریختن آب در حین یا بعد از پخت‌خنک نکنید.

- این کار ممکن است سبب آسیب رسیدن به دستگاه می شود. بخار یا آب ممکن است سبب سوختگی یا جراحت شود.

این دستگاه طوری طراحی شده است که بتوان از تایمر خارجی یا سیستم کنترل از راه دور جداگانه با آن استفاده کرد.

هشدار نشانه های هشدار جدی برای تمیز کردن

دستگاه را با پاشیدن مستقیم آب تمیز نکنید.
از بنزن، تینر یا الکل برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید.

- این کار ممکن است سبب از بین رفتن رنگ، شکل و یا آسیب رسیدن به دستگاه و شوک الکتریکی شود.

قبل از تمیز کردن یا انجام عملیات نگهداری، دستگاه را از برق کشیده و غذاهای باقیمانده را از محفظه پخت خارج کنید.

- عدم توجه به این امر می تواند سبب شوک الکتریکی یا آتش سوزی شود.

تمیز کننده های اسیدی یا اشیاء فلزی تیز برای تمیز کردن شیشه درب استفاده نکنیدچون ممکن است این مواد درب را خراش داده که این امر به شکستن شیشه منجر خواهد شد.

از فر مایکروویو برای خشک کردن کاغذ یا لباس استفاده نکنید.

به منظور ایمنی خودتان، از تمیز کننده های فشار بالا یا تمیز کننده های جت بخار استفاده نکنید.

در حین تمیز کردن، ممکن است سطوح داغتر از حد معمول شده بنابراین کودکان را از دستگاه دور نگهدارید.

سر ریز مواد غذایی باید قبلا از تمیز کردن از دستگاه برداشته شده و باید معین شود که چه ظرفی باید به هنگام تمیز کردن در فر قرار داشته باشد.

احتیاط نشانه های احتیاط

فر باید به طور مرتب تمیز شده و هر گونه باقیمانده مواد غذایی خارج شود.

عدم توجه به نگهداری فر در شرایط تمیز ممکن است سبب از بین رفتن عایق سطوح شده که این امر تاثیر معکوس بر عمر دستگاه گذاشته و ممکن است به موقعیت خطرناک منجر شود.

مراقب باشید که به هنگام تمیز کردن دستگاه به خودتان آسیب نزنید.

- ممکن است لبه های تیز به شما آسیب برساند.

دستگاه را با تمیز کننده های بخار تمیز نکنید.

- ممکن است سبب ساییدگی دستگاه شود.

احتیاط ها برای جلوگیری از قرار گرفتن احتمالی در معرض انرژی مایکروویو

عدم توجه به احتیاط های ایمنی زیر ممکن است سبب قرار گرفتن شما در معرض انرژی مضر مایکروویو گردد.

الف) تحت هیچ شرایطی از فر به هنگامیکه درب آن باز است، استفاده نکرده و یا قفلهای ایمنی آن را باز نکنید و یا چیزی داخل قفلهای ایمنی درب وارد نکنید.

ب) هیچ گونه شی را بین درب فر و قسمت جلویی نگذاشته و اجازه ندهید باقیمانده مواد غذایی یا ماد تمیز کننده بر روی سطوح پلاستیکی درب جمع شوند. حتما درب و سطوح پلاستیکی درب بعد از هر استفاده با یک پارچه مرطوب و سپس یک پارچه خشک تمیز نمایید.

پ) در صورتیکه فر آسیب دیده است، تا زمانیکه آن را توسط تکنسین واجد شرایط تعمیر نکرده‌اید، از آن استفاده نکنید. بسیار مهم است که درب فر به درستی بسته شده و دارای نقایص زیر نباشد:

۱) خم نشده باشد.
۲) لولاهای درب نشکسته یا شل نشده باشند.
۳) لاستیک های درب و سطوح پلاستیکی

ت) فر باید توسط فرد تعمیر کار یا تکنیسین واجد شرایط مایکروویو آموزش یافته توسط کارخانه تنظیم و یا تعمیر شود.

این محصول تجهیز درجه B گروه دو می باشد. گروه دو شامل تمام تجهیزات ISM است که در آن انرژی رادیویی به شکل امواج الکترو مغناطیسی تولید می شود، و تجهیزات جوشکاری و EDM می باشد. تجهیزات درجه B نیز برای استفاده در محیطهای خانگی و محیط های متصل به ولتاژ پایین شبکه منبع برق و اهداف خانگی مفید می باشد.

فهرست

نصب فر مایکروویو ۱۲
۱۲ نصب فر مایکروویو

ویژگی های فر ۱۳
۱۳ بررسی محصول و قطعات آن
۱۳ بررسی کنترل پنل
۱۴ لوازم جانبی

قبل از استفاده ۱۶
۱۶ تنظیم ساعت

استفاده از فر ۱۸
۱۸ استفاده از حالت پخت حرارتی
۱۹ استفاده از پخت گریل
۲۰ استفاده از حالت ترکیبی گریل
۲۱ استفاده از حالت ترکیبی پخت حرارتی
۲۲ استفاده از حالت پخت غذای ایرانی
۲۸ استفاده از حالت پخت با بخار / پخت خودکار / حالت پخت غذای حجیم
۳۶ استفاده از حالت پخت با بخار دستی
۳۸ استفاده از حالت پخت غذای حجیم دستی
۴۰ استفاده از حالت پخت با حافظه
۴۱ استفاده از حالت یخ زدایی قدرتی
۴۳ استفاده از حالت گرم نگه داشتن غذا
۴۵ چگونگی عملکرد فرمایکروویو
۴۶ استفاده از حالت مایکروویو
۶۶ خاموش کردن بوق دستگاه
۶۷ قفل ایمنی کودک
۶۸ گرم کردن سریع فر
۶۹ کباب کردن با سیخ
۷۰ استفاده از سیخ های عمودی

تمیز کردن و مراقبت ۷۱
۷۱ تمیز کردن فر
۷۳ نگه داری و تعمیر فر مایکروویو

عیب یابی و کدهای خطا ۷۳
۷۳ عیب یابی
۷۴ کدهای خطا

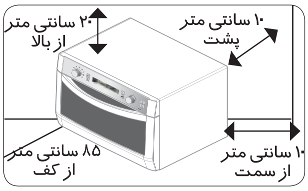
اطلاعات فنی ۷۵
۷۵ اطلاعات فنی

SAMI10_HAC_-EN.indb 11 2010-12-03 5:41:16

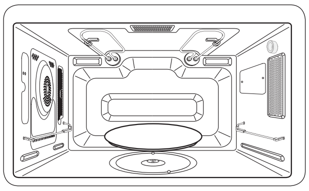
نصب فر مایکروویو

نصب فر مایکروویو

فر را برروی یک سطح صاف که ۸۵ سانتی متر از کف فاصله دارد، نصب کنید. سطح باید به اندازه کافی محکم باشد تا وزن دستگاه را تحمل کند.



- هنگامیکه فر را نصب می کنید، مطمئن شوید که ۱۰ سانتی متر از پشت و دو طرف دستگاه و ۲۰سانتی متر از بالای دستگاه فاصله داشته باشد.



- تمام مواد بسته بندی داخل فر را خارج کنید. سینی و بشقاب گردان را قرار دهید. بررسی کنید که بشقاب گردان به آسانی بچرخد.

دستگاه طوری باید قرار گیرد که پریز برق در دسترس باشد.

- خصوصیات منبع برق فر باید در نظر گرفته شده و هرگونه سیم برق کمکی مشابه استانداردکابل مخصوص دستگاه باشد. داخل دستگاه و لاستیک های درب را با یک پارچه مرطوب قبل از استفاده برای فر اولین بار تمیز کنید.

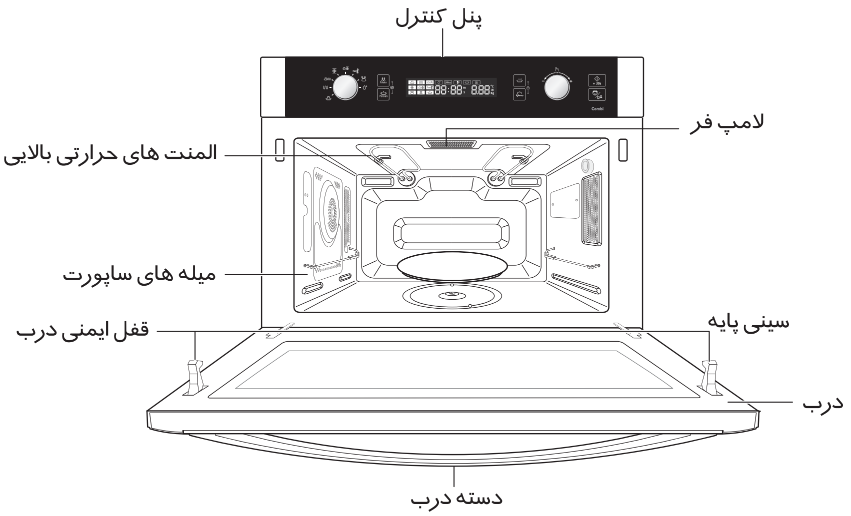
فر مایکروویو را در محیط های داغ و مرطوب مثل محل هایی در مجاورت اجاق گاز یا رادیاتور نصب نکنید.

- خصوصیات منبع برق فر باید در نظر گرفته شده و هرگونه سیم برق کمکی مشابه استانداردکابل مخصوص دستگاه باشد. داخل دستگاه و لاستیک های درب را با یک پارچه مرطوب قبل از استفاده برای فر اولین بار تمیز کنید.

SAMI10_HAC_-EN.indb 12 2010-12-03 5:41:16

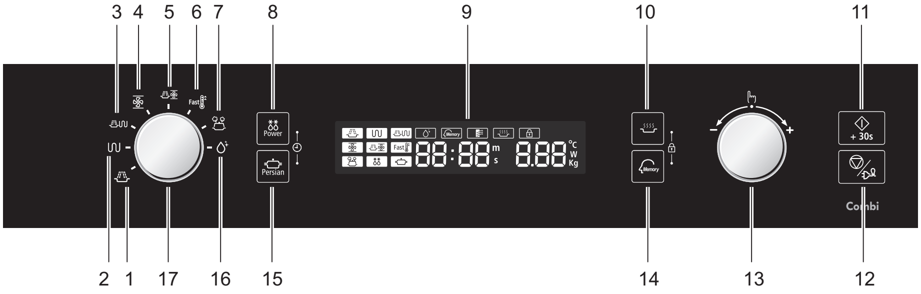
ویژگی های فر

بررسی محصول و قطعات آن



میله های ساپورت پایه عمدتا برای عملکرد پخت حرارتی استفاده می شود.

بررسی پنل کنترل



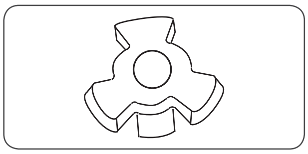
۱ حالت مایکروویو
۲ حالت گریل
۳ حالت مایکروویو + گریل
۴ حالت پخت حرارتی
۵ حالت مایکروویو + حرارتی
۶ حالت گرم کردن سریع فر
۷ حالت بخارپز خودکار/ پخت غذای حجیم
۸ تکمه یخ زدایی قدرتی
۹ نمایشگر

۱۰ تکمه گرم نگه داشتن
۱۱ تکمه شروع
۱۲ تکمه ذخیره انرژی/ لغو/ توقف
۱۳ تکمه انتخاب گر/ انتخاب گر چند منظوره
۱۴ تکمه حافظه
۱۵ تکمه پخت غذای ایرانی
۱۶ حالت تمیز کردن با بخار
۱۷ انتخابگر حالت

SAMI10_HAC_-EN.indb 13 2010-12-03 5:41:17

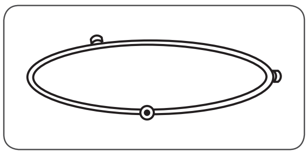
لوازم جانبی

لوازم جانبی زیر همراه فر مایکروویو شما ارائه شده اند:



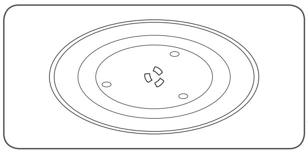
۱ **اتصال دهنده**: برای قرار گرفتن بر روی شفت موتور در کف فر

- اتصال دهنده بشقاب گردان را می چرخاند.



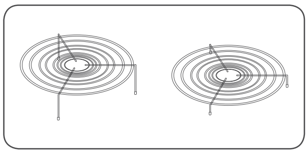
۲ **حلقه محافظ**: برای قرار گرفتن در مرکز فر

- **حلقه محافظ**: بشقاب گردان را نگه میدارد.



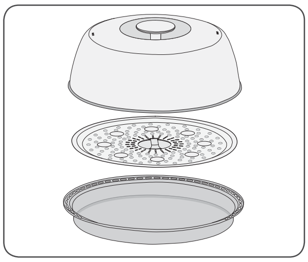
۳ **بشقاب گردان**: برای قرار گرفتن برروی مرکز سینی پایه

- بشقاب گردان به عنوان اصلی ترین سطح پخت به کار می رود. می توانید آن را به آسانی درآورده و تمیز کنید.



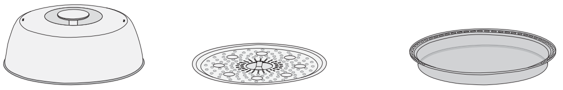
۴ **پایه های فلزی** (پایه بلند، پایه کوتاه) برای قرار گرفتن برروی بشقاب گردان.

- از پایه های فلزی می توان برای پخت دو ظرف غذا در آن واحد استفاده کرد. یک ظرف کوچک برروی بشقاب گردان و دیگری برروی پایه فلزی قرار می گیرد.
- از پایه های فلزی می توان در حالت گریل، پخت حرارتی و پخت ترکیبی استفاده کرد.



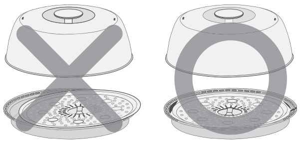
۵ **بشقاب بخارپز / بشقاب ضخیم**: بر روی بشقاب گردان قرار می گیرد.

- بخارپز را می توانید برا ی پخت با بخار غذاهای حجیم استفاده کنید.
از بشقاب ضخیم میتوان برای برشته تر کردن غذا در حالت پخت مایکروویو یا پخت ترکیبی گریل استفاده کرده و پاستا و خمیر پیتزا را برشته تر کنید.



بشقاب ضخیم/بشقاب بخارپز　سینی بخارپز　درپوش استیل ضد زنگ

احتیاط



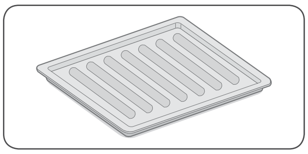
SAMI10_HAC_-EN.indb 14　2010-12-03 5:41:19

احتیاط!!

- هرگز از بخارپز در محصول یا مدل دیگر استفاده نکنید.
ممکن است سبب آتش سوزی یا صدمه جدی به محصول شود.
- هرگز از بخارپز بدون آب یا غذا استفاده نکنید.
هنگامیکه از بخارپز استفاده می کنند، قبل از استفاده حداقل 500m آب درون آن بریزید.
در صورتیکه میزان آب کمتر از ۵۰۰ میلی لیتر باشد، ممکن است سبب پخت ناقص یا آتش سوزی یا آسیب جدی به دستگاه شود.
باید به هنگام درآوردن ظرف از داخل بخارپز بعد از پخت احتیاط لازم را رعایت کنید. چون خیلی داغ می شود.
- بخارپز باید تنها در حالت پخت با بخار یا حالت مایکروویو مورد استفاده قرار گیرد.
- بخارپز باید تنها در حالت "Auto/ Steam/ Crusty Cook S-1,S-5" استفاده شود.
- بشقاب ضخیم باید تنها در حالت "Auto/ Steam/ Crusty Cook C-1,C-5" استفاده شود.
- مطمئن شوید که پوشش بخارپز را به درستی روی بشقاب آن گذاشته اید.
تخم مرغ یا بادام زمینی ممکن است بدون تنظیم درپوش بخارپز و بشقاب آن همان طور که در این دفترچه راهنما آمده است، منفجر شود.

---

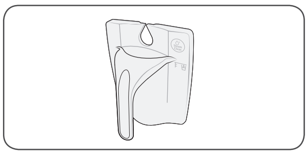
۶. **سینی مربع**



احتیاط
- از این سینی در حالت مایکروویو ( )، مایکروویو + گریل ، مایکروویو + حرارت به منظور جلوگیری از تولید جرقه استفاده نکنید.

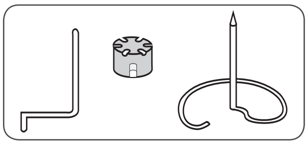
---

۷. **ظرف آب جهت تمیز کردن** : برای قرار گرفتن در سمت راست فر



---

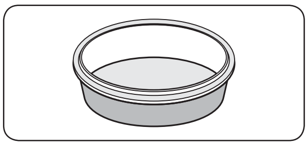
۸. **سیخ کباب، باربیکیو و کباب پز** : برای قرار گرفتن در ظرف شیشه ای استفاده می شوند.



- سیخ کباب راه آسانی برای کباب کردن جوجه می باشد چون دیگر نباید آن را برگرداند. از این وسیله می توانید در حالت پخت ترکیبی استفاده کنید.

---

۹. **ظرف شیشه ای برای قرار گرفتن برروی صفحه گردان.**



- پایه کباب پز برروی ظرف شیشه ای قرار می گیرد.

SAMI10_HAC_-EN.indb 15 2010-12-03 5:41:19

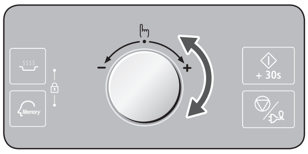
قبل از شروع

تنظیم ساعت

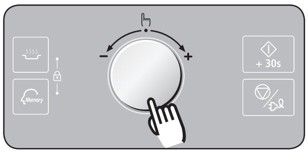
هنگامیکه دستگاه رابرق زدید ، آیتم "12:00" به طور خودکار بر روی نمایشگر ظاهر می شود. لطفا زمان کنونی را تنظیم کنید.

تنظیم ساعت:

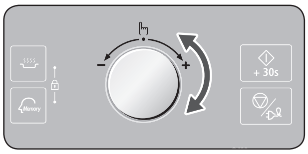
۱. درجه چند منظوره رابرای تنظیم ساعت بچرخانید.



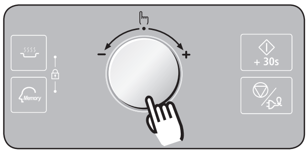
۲. Selector را فشار دهید. "00" شروع به چشمک زدن میکند.



۳. درجه چند منظوره رابرای تنظیم دقیقه بچرخانید .



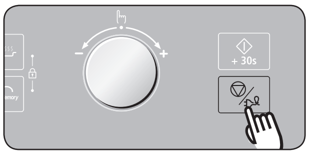
۴. Selector را دوباره فشار دهید ساعت خود به خود در عرض ۵ ثانیه تنظیم می شود.



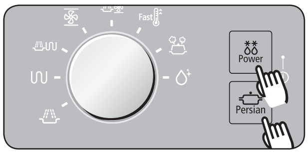
SAMI10_HAC_-EN.indb 16 2010-12-03 5:41:20

تنظیم مجدد ساعت

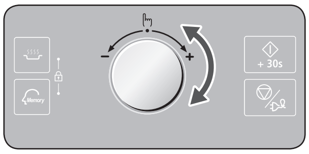
۱. تکمه power save-cancel /stop رافشار دهید.



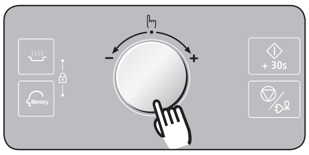
۲. تکمه power defrost / persian را به طور همزمان فشار دهید.



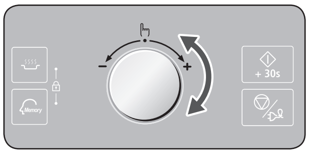
۳. درجه چند منظوره را برای تنظیم ساعت بچرخانید .



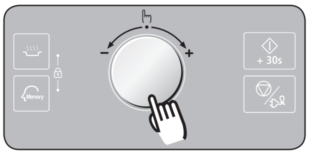
۴. تکمه selector را فشار دهید.



۵. درجه چند منظوره رابرای تنظیم دقیقه بچرخانید .

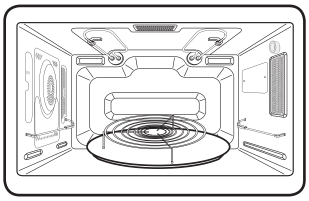


۶. دوباره تکمه selector را فشار دهید ساعت خودبخود در عرض ۵ ثانیه تنظیم‌می شود.

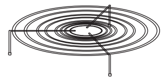


استفاده از فر

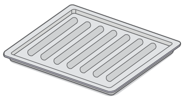
استفاده از حالت پخت حرارتی



در این حالت غذا با استفاده دو المنت حرارتی موجود در بالای فر و یک المنت حرارتی دیگر گرم می شود، در کنار آن پنکه نیز از کناره ها هوای داغ را به طور یکسان در حفره فر پخش می کند.
پایه کوتاه برروی بشقاب گردان قرار می گیرند.
سینی مربع برروی میله های ساپورت قرار می گیرد.

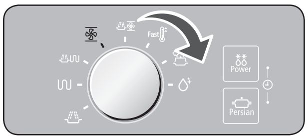


پایه کوتاه

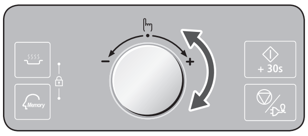


سینی مربع

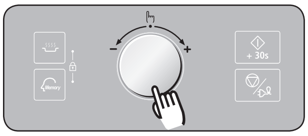
تنظیمات پخت حرارتی( )



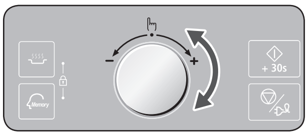
۱. درجه انتخابگر حالت (mode selector) را برروی موقعیت حالت حرارتی (convection)قرار دهید.



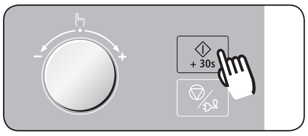
۲. درجه چند منظوره (Multi function selector) را برای دمای مورد نظر بچرخانید.(پیش فرض: ۱۸۰°C)



۳. تکمه select را برای تنظیم دمای مورد نظر فشار دهید. (40°C-230°C)



۴. زمان پخت را با چرخاندن انتخابگر چند منظوره (Multi function) تنظیم کنید.(حداکثر ۱۰ ساعت)



۵. تکمه start را فشار دهید.
- نشانگر دما (°C) برروی نمایشگر روشن شده و نشانگر چشمک می زند. بعد از رسیدن فر به دمای مورد نظر ۴بار بوق می زند.

در حین پخت زمان و دما قابل تغییر می باشند.
- **زمان پخت:** تنها Multi function selector را بچرخانید.
- **دمای پخت:** تکمه selector را فشار داده و سپس انتخابگر Multi function را بچرخانید.

در تنظیمات حالت حرارتی، المنت های بالایی و پایینی در حین پخت خاموش و روشن می شوند تا دما را تنظیم کنند.

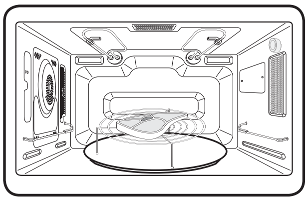
نکته مهم:

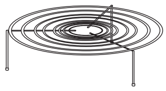
۱. همواره به هنگام لمس ظروف داخل فر از دستکش استفاده کنید، چون خیلی داغ می شود.

۲. به هنگام استفاده از حالت پخت حرارتی، اطمینان حاصل نمایید که ظروف پخت در برابر دمای پخت 40- 230°C مقاوم هستند.

استفاده از حالت گریل

غذا با استفاده از المنت های حرارتی بالایی گرم می شود.
(در موقعیت افقی)
برای گریل کردن، درب را باز کرده و غذا را برروی پایه قرار دهید.



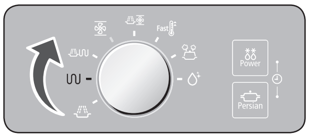


پایه بلند

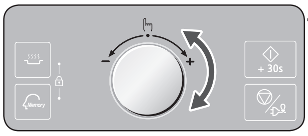
تنظیمات گریل( )

حالت گریل به شما امکان گرم کردن و برشته کردن سریع غذا بدون استفاده از حالت مایکروویو را می دهد.

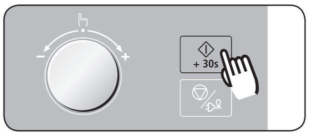
۱. درجه Mode selector را برروی موقعیت Grill قرار دهید.



۲. زمان پخت را با چرخاندن درجه Multi function تنظیم کنید.
(حداکثر زمان پخت ۹۰ دقیقه است)



۳. تکمه start را فشار دهید.



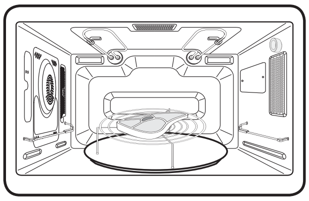
نکته مهم:

۱. همواره به هنگام لمس ظروف داخل فر از دستکش استفاده کنید. چون خیلی داغ می شوند.

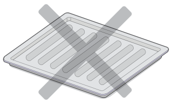
۲. مطمئن شوید که المنت های حرارتی در موقعیت افقی قرار داشته باشند.

SAMI10_HAC_-EN.indb 19 2010-12-03 5:41:22

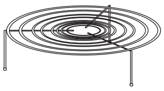
استفاده از حالت ترکیبی گریل



در این حالت غذا با استفاده از المنت های حرارتی بالایی به همراه یک چرخه انرژی مایکروویو گرم می شود. برای گریل کردن، درب را باز کرده و غذا را برروی پایه قرار دهید. از سینی مربع در حالت ترکیبی گریل استفاده نکنید.



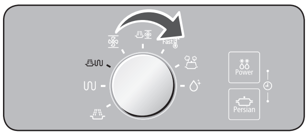
سینی مربع



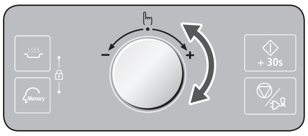
پایه بلند

تنظیمات پخت ترکیبی گریل

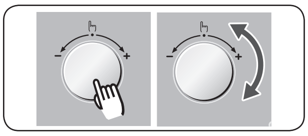
شما می توانید از حالت ترکیبی گریل + مایکروویو برای پخت سریع و برشته کردن غذا دریک زمان استفاده کنید.



۱. درجه Mode selector را برروی موقعیت Grill Combi قرار دهید.

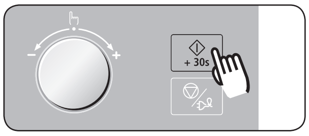


۲. زمان پخت را با چرخاندن درجه Multi function انتخاب کنید.
(حداکثر زمان پخت ۹۰ دقیقه است)



۳. در صورتیکه می خواهید سطح توان را تغییر دهید، تکمه selector را فشار داده و سپس سطح توان مورد نظرتان را با چرخاندن درجه Multi function انتخاب کنید.

- پیش فرض: ۶۰۰W
- ۱۰۰, ۱۸۰, ۳۰۰, ۴۵۰, ۶۰۰ وات



۴. تکمه start را فشار دهید.

نتیجه : بعد از اتمام پخت، فر بوق زده و ۴ "End" بار چشمک می زند.بعد از آن فر هر دقیقه یکبار بوق می زند.

شما می توانید زمان پخت و سطح توان را در حین پخت تغییر دهید:

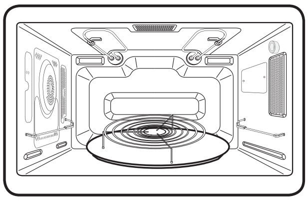
- زمان پخت: تنها درجه Multi function را بچرخانید.
- سطح توان: تکمه selector را فشار داده و درجه Multi function را بچرخانید.

نکته مهم:

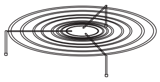
۱. همواره از ظروف مقاوم در برابر مایکروویو و فر استفاده کنید. ظروف شیشه ای و سرامیکی برای پخت ایده آل هستند. چون اجازه می دهند امواج به طور یکسان در غذا نفوذ کنند.
۲. همواره به هنگام در آوردن ظروف از داخل مایکروویو از دستکش استفاده کنید. چون خیلی داغ می شوند.
۳. بررسی کنید که المنت های حرارتی در موقعیت افقی قرار داشته باشند.

SAMI10_HAC_-EN.indb 20 2010-12-03 5:41:23

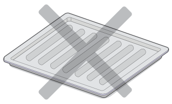
استفاده از حالت ترکیبی پخت حرارتی



در این حالت غذا با دو گریل یک المنت حرارتی و یک چرخه انرژی مایکروویو گرم می شود. در حالیکه یک پنکه از اطراف هوای داغ را به طور یکسان پخش می کند. پایه بلند یا کوتاه به علاوه بشقاب ضخیم برروی بشقاب گردان قرار می گیرد. از سینی مربع درحالت پخت حرارتی ترکیبی استفاده نکنید.

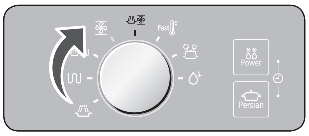


پایه بلند

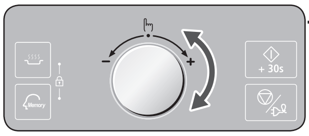


⚠ سینی مربع

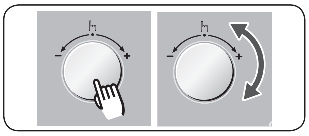
تنظیمات پخت ترکیبی گریل ( )



۱. درجه Mode selector را برروی موقعیت Grill Combi قرار دهید.

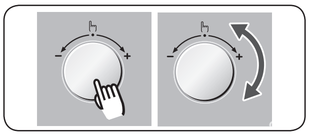


۲. زمان پخت را با چرخاندن درجه Multi function انتخاب کنید.
(حداکثر زمان پخت ۹۰ دقیقه است)



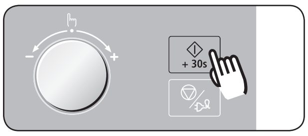
۳. در صورتیکه می خواهید سطح توان را تغییر دهید، تکمه selector را فشار داده و سپس سطح توان مورد نظرتان را با چرخاندن درجه Multi function انتخاب کنید.

- پیش فرض: ۶۰۰W
- ۱۰۰, ۱۸۰, ۳۰۰, ۴۵۰, ۶۰۰ وات



۴. در صورتیکه می خواهید دما را تغییر دهید، تکمه selector را فشار داده و سپس دمای مورد نظر را با چرخاندن درجه Multi function فشار دهید.

- پیش فرض: ۱۸۰c
- ۴۰- ۲۱۰c



۵. تکمه start را فشار دهید.

نتیجه : بعد از اتمام پخت، فر بوق زده و "End" ۴بار چشمک می زند.بعد از آن فر هر دقیقه یکبار بوق می زند.

شما می توانید زمان پخت و سطح توان را در حین پخت تغییر دهید:

- زمان پخت: تنها درجه Multi function را بچرخانید.
- سطح توان: تکمه selector را فشار داده و درجه Multi function را بچرخانید.
- دما: تکمه selector را فشار داده و سپس درجه چندمنظوره را بچرخانید.

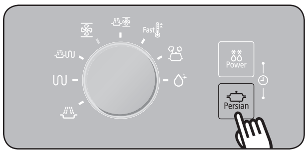
SAMI10_HAC_-EN.indb 21 2010-12-03 5:41:24

نکته مهم

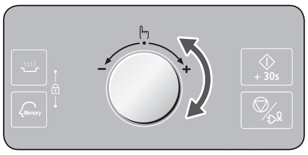
۱. همواره از ظروف مقاوم در برابر مایکروویو و فر استفاده کنید. ظروف شیشه ای و سرامیکی برای پخت ایده آل هستند. چون اجازه می دهند امواج به طور یکسان در غذا نفوذ کنند.
۲. همواره به هنگام در آوردن ظروف از داخل مایکروویو از دستکش استفاده کنید. چون خیلی داغ می شوند.
۳. بررسی کنید که المنت های حرارتی در موقعیت افقی قرار داشته باشند.

استفاده از حالت پخت غذای ایرانی

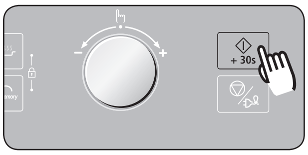
پانزده دستور پخت آشپزی از پیش برنامه ریزی شده ارائه شده است. دیگر نیازی نیست که شما زمان های پخت یا سطح توان را تنظیم کنید. شما می توانید نوع غذا را با درجه چند منظوره انتخاب کنید(P1-P14).



۱. تکمه Persian cook را فشار دهید.



۲. نوع غذایی که می خواهید بپزید را با چرخاندن درجه چند منظوره انتخاب نمایید (P1-P14)

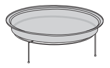
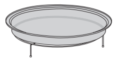


۳. تکمه start را فشار دهید.

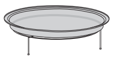
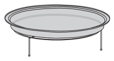
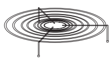
نتیجه : پخت خودکار آغاز می شود. بعد از اتمام پخت فر بوق زده و END چهار بار چشمک می‌زند. بعدازآن فر هر دقیقه یکبار بوق می زند.

استفاده از ویژگی های پخت ایرانی

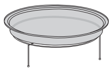
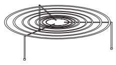
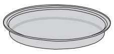
جدول زیر ۱۴ دستور پخت خودکار جهت پخت غذاهای ایرانی را ارئه می دهد. این جدول شامل مقادیر مواد لازم و توصیه های مربوطه می باشد. زمان های پخت و میزان توان به منظور راحتی شما از قبل برنامه ریزی شده اند.
به هنگام درآوردن ظروف از دستکش استفاده کنید.

<table>
<tr><th>کد</th><th>غذا</th><th>اندازه سرو (kg)</th><th>ظروف مورد نیاز</th><th>مواد لازم</th></tr>
<tr><td rowspan="3">P-1</td><td>خوراک ماهی</td><td>0.4-0.7</td><td>
بشقاب ضخیم بر روی پایه بلند</td><td>ماهی کامل
(بدون استخوان)
پیاز خرد کرده ۵۰ گرم
سیر ۲ عدد خرد کرده
زعفران دم کشیده ۵۰ گرم
آبلیمو ۵۰گرم
نمک،فلفل و ادویه به مقدار لازم
پوست لیمو ۱۲ گرم</td></tr>
<tr><td colspan="4">دستورالعمل</td></tr>
<tr><td colspan="4">۱. مواد داخل شکم و استخوان ماهی را خارج کنید.
۲. ۱ ساعت ماهی را در سس پوست لیمو پیاز خرد کرده سیر رنده شده روغن آبلیمو زعفران دم کشیده نمک و فلفل قرار دهید.
۳. داخل ماهی را با زعفران دم کشیدهآغشته نمایید.
۴. مقداری پیاز داغ و سیرداغ داخل شکم ماهی بگذارید.
۵. ماهی را بر روی بشقاب ضخیم بگذارید.
۶. بشقاب ضخیم را بر روی پایه بلند گذاشته و start را فشار دهید.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">P-2</td><td>حلوا</td><td>0.5-0.8</td><td>
بشقاب ضخیم بر روی پایه کوتاه</td><td>آرد سنگک ۲۵۰ گرم
روغن ۱۲۰ گرم (نیمی روغن مایع،نیمی روغن جامد)
شکر ۲۰۰ گرم
(آب داغ،گلاب،زعفران دم کشیده ۲۰۰ گرم)</td></tr>
<tr><td colspan="4">دستورالعمل</td></tr>
<tr><td colspan="4">۱. آرد و روغن را در بشقاب ضخیم مخلوط کنید تا خمیر بوجود بیاید. مرکز بشقاب را خالی کنید.
۲. بشقاب ضخیم را بر روی پایه کوتاه گذاشته و start را فشار دهید.
۳. بعد از صدای بوق آن را خوب هم بزنید مرکز بشقاب را خالی کرده و continue را فشار دهید.
۴. به محض اینکه فر بوق زد ظرف را درآورده و مخلوط آب داغ،شکر،گلاب و زعفران دم کشیده را اضافه کرده و اجازه دهید خنک شود.</td></tr>
</table>

SAMI10_HAC_-EN.indb 23 2010-12-03 5:41:24

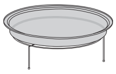
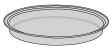
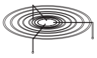
<table>
<tr><th>کد</th><th>غذا</th><th>اندازه سرو (kg)</th><th>ظروف مورد نیاز</th><th>مواد لازم</th></tr>
<tr><td rowspan="3">P-3</td><td>کتلت</td><td>0.4-0.6</td><td>
بشقاب ضخیم
بر روی پایه بلند</td><td>گوشت چرخ کرده کم چرب ۲۰۰ گرم
سیب زمینی پخته و رنده شده ۱۰۰ گرم
سیب زمینی خام و رنده شده ۱۰۰ گرم
پیاز رنده شده ۵۰ گرم
نمک به مقدار لازم
فلفل به مقدار لازم
ادویه به مقدار لازم</td></tr>
<tr><td colspan="4">دستور العمل</td></tr>
<tr><td colspan="4">۱. گوشت چرخ کرده،سیب زمینی رنده شده (خام وپخته) و پیاز را دریک ظرف مناسب مخلوط کنید.
۲. نمک ،فلفل،ادویه و تخم مرغ را به مخلوط قبل اضافه کنید.
۳. آن ها را به طور یکسان مخلوط کنید تا یک ترکیب خمیر مانند بدست بیاید.
۴. آن ها را به صورت توپ های کوچک در آوردید.
۵. آن ها را به صورت بیضی پهن کرده و داخل بشقاب ضخیم پهن کنید تا سرخ شود.
۷. قبلا بشقاب ضخیم را چرب کنید روغن را بر روی کتلت ها بمالید و آن ها را داخل بشقاب ضخیم بگذارید.
۸. بشقاب ضخیم را بر روی پایه بلند گذاشته و start را فشار دهید.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">P-4</td><td>کوکو سبزی</td><td>0.4-0.6</td><td>
بشقاب ضخیم
بر روی پایه بلند</td><td>سبزی کوکو ۲۵۰ گرم
(تره،جعفری،گیشنیز،شنبلیله،شوید)
آرد ۲۵ گرم
تخم مرغ ۳ عدد
بکینگ پودر ۱۰ گرم
نمک فلفل به مقدار لازم
روغن ۳۰ گرم</td></tr>
<tr><td colspan="4">دستور العمل</td></tr>
<tr><td colspan="4">۱. سبزی را داخل یک ظرف بریزید.
۲. ۳ تخم مرغ آرد و بکینگ پودر را اضافه کرده و آن را مخلوط کنید.
۳. نمک فلفل و ادویه را اضافه کرده و خوب هم بزنید.
۴. بشقاب ضخیم را چرب کنید.
۵. مخلوط بالا را در بشقاب ضخیم بریزید.
۶. بشقاب ضخیم را بر روی پایه بلند گذاشته و start را فشار دهید.
۷. بعداز شنیدن صدای بوق درب را باز کرده و سطح غذا را چرب کنید.
۸. آن را به ۴ قسمت تقسیم کرده و در فر قرار داده و start را فشار دهید.
۹. بعداز صدای بوق آن ها را برگردانده و start را فشار دهید.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">P-5</td><td>مرغ بریان
(مرغ کبابی
شکم پر)</td><td>1.3-1.5</td><td>
پایه کوتاه</td><td>۱ عدد مرغ کامل، فلفل (دلمه)،
ادویه مخلوط ۳ قاشق چایخوری
روغن ۲۵ گرم
پیاز سرخ کرده ۵۰ گرم</td></tr>
<tr><td colspan="4">دستور العمل</td></tr>
<tr><td colspan="4">۱. شکم مرغ را با فلفل دلمه پر کنید.
۲. یک سس درست کنید.(آبلیمو ۱۰ گرم، آب پیاز ۱۰ گرم، زعفران دم کشیده ۱۰ گرم، روغن ۵۰ گرم ، فلفل ،نمک) آن را با یک سرنگ به تمام بدن مرغ تزریق کنید.
۳. روی مرغ را با روغن و باقیمانده سس آغشته نمایید.
۴. مرغ را طوری که سینه آن به سمت پایین باشد در وسط پایه کوتاه قرار دهید.
۵. بعداز صدای بوق آن ها را برگرداند و دوباره آن را با روغن آغشته نمائید.
۶. Start را برای ادامه فرایند پخت فشار دهید.</td></tr>
</table>

SAMI10_HAC_-EN.indb 24 2010-12-03 5:41:24

<table>
<tr><th>کد</th><th>غذا</th><th>اندازه سرو (kg)</th><th>ظروف مورد نیاز</th><th>مواد لازم</th></tr>
<tr><td rowspan="3">P-6</td><td>کباب تابه ای</td><td>0.3 -0.5</td><td>
بشقاب ضخیم
بر روی پایه بلند</td><td>۲۰۰ گرم گوشت چرخ کرده، ۷۰ گرم پیاز رنده شده
۲۵ گرم روغن،۲ عدد گوجه فرنگی گرد خرد شده، نمک</td></tr>
<tr><td colspan="4">دستور العمل</td></tr>
<tr><td colspan="4">۱. گوشت چرخ کرده ، پیاز رنده شده (بعد از گرفتن‌آب) ادویه و نمک را مخلوط کنید.
۲. آن را با دست شکل دهید.
۳. قبل از گذاشتن کباب، داخل ماهی تابه را چرب کنید.
۴. بر روی کباب روغن بمالید.(آن را چرب کنید) و سپس آن را بر روی بشقاب ضخیم بگذارید.
۲ تا قاشق آب به کباب اضافه کنید.
۵. گوجه فرنگی های حلقه حلقه شده را بر روی کباب بگذارید.
۶. بشقاب ضخیم را بر روی پایه بلند گذاشته و start را فشار دهید.
۷. بعداز شنیدن صدای بوق آن را برگردانده و دوباره گوجه فرنگی ها را روی کباب قرار دهید.
۸. start را برای ادامه پخت فشار دهید.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">P-7</td><td>جوجه کباب</td><td>0.5-0.7</td><td>
پایه بلند</td><td>سینه مرغ ۶۰۰ گرم، زعفران دم کشیده ۵۰ گرم
پیاز خرد کرده ۷۰ گرم
آبلیمو ۵۰ گرم
نمک، فلفل، ادویه به مقدار لازم</td></tr>
<tr><td colspan="4">دستور العمل</td></tr>
<tr><td colspan="4">۱. سینه مرغ را با سس متشکل از آبلیمو ، پیاز ، نمک ، فلفل ، زعفران دم کشیده و روغن آغشته نمایید.
۲. مرغ ها را داخل سیخ کرده و بر روی پایه بلند قرار دهید.
۳. به محض اینکه فر بوق زد آن را برگردانید.
۴. start را برای ادامه فرآیند پخت فشار دهید.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">P-8</td><td>خوراک مرغ</td><td>0.5-0.8</td><td>
بشقاب ضخیم</td><td>۲ قطعه مرغ ۴۸۰ گرم، پیاز داغ ۵۰ گرم،
رب گوجه فرنگی ۵۰ گرم ، سیر یک حبه
فلفل ، نمک ، ادویه به مقدار لازم
آبلیمو ۲۵ گرم
روغن ۳۰ گرم
آب ۱۰۰ گرم
زعفران دم کشیده ۵۰ گرم</td></tr>
<tr><td colspan="4">دستور العمل</td></tr>
<tr><td colspan="4">۱. مقداری روغن داخل بشقاب ضخیم بریزید.
۲. شکاف در سطح مرغ ایجاد کنید و آن را بر روی بشقاب ضخیم چرب کرده قرار دهید.
۳. پیاز، رب گوجه فرنگی، نمک ، فلفل،آبلیمو، زعفران دم کشیده و آب را در یک ظرف مخلوط کرده و این سس را روی مرغ بریزید.
۴. آن را با یک درپوش/سلفون پوشانده و start را فشار دهید.
۵. بعد از اینکه فر بوق زد آن را برگردانید و یک قاشق از سس باقیمانده روی آن ریخته و دوباره start را فشار دهید.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>کد</th><th>غذا</th><th>اندازه سرو (kg)</th><th>ظروف مورد نیاز</th><th>مواد لازم</th></tr>
<tr><td rowspan="3">P-9</td><td>کته</td><td>0.4-0.6</td><td>-</td><td>برنج ۴۰۰ گرم
آب ۸۰۰ گرم
نمک به مقدار مورد نیاز
روغن ۲۵ گرم (۲ قاشق غذا خوری)</td></tr>
<tr><td colspan="4">دستور العمل</td></tr>
<tr><td colspan="4">۱. آب ، برنج ،روغن و نمک را در یک ظرف مخلوط کنید.
۲. آن را بر روی بشقاب گردان گذاشته و start را فشار دهید.
۳. به محض اینکه فر بوق زد، آن را هم بزنید و چند حفره ایجاد کرده و درب آن را بگذارید.
۴. start را فشار دهید تا پخت ادامه یابد.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">P-10</td><td>شله زرد</td><td>0.7-1.0</td><td>-</td><td>برنج خیس خورده (برنج نیم دانه) ۲۰۰ گرم
آب ۱۰۰۰ گرم
شکر ۳۵۰ گرم
½ قاشق چایخوری زعفران
(زعفران دم کشیده ۵۰ گرم)
کره ۲۵۰ گرم
گلاب ۲۰۰ گرم</td></tr>
<tr><td colspan="4">دستور العمل</td></tr>
<tr><td colspan="4">۱. ۱۰۰۰ گرم آب و برنج را در یک ظرف بدون درب با هم مخلوط کنید. (برنج باید به مدت ۸-۲ ساعت در آب خیس خورده باشد. بعدازآن آب را بیرون ریخته و برنج ها را با دست خرد کنید)
۲. ظرف را بر روی بشقاب گردان گذاشته و start را فشار دهید.
۳. برنج را هم زده و به محض این که فر بوق زد، مواد دیگر را اضافه کنید.
(زعفران باید با ۵۰ گرم آب مخلوط شده و دم شود)آن ها را خوب مخلوط کرده و در فر بگذارید.
۴. start را فشار دهید تا پخت ادامه پیدا کند.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">P-11</td><td>خوراک سبزیجات</td><td>1.0-1.2</td><td>-</td><td>قطعات کرفس ۱۰۰ گرم
قطعات کدو ۱۰۰ گرم
قطعات سیب زمینی ۱۵۰ گرم
قطعات گوجه فرنگی ۱۰۰ گرم
فلفل دلمه رنگی ۱۰۰ گرم
قطعات هویج ۱۰۰ گرم
پیاز خرد شده ۱۵۰ گرم
قارچ خرد شده ۱۰۰ گرم
سیر رنده شده ۳ حبه
رب گوجه فرنگی ۵۰ گرم
آبلیمو ۵۰ گرم
کره ذوب شده ۵۰ گرم
آب ۱۰۰ گرم
سینه مرغ خرد شده ۲۰۰ گرم
سس (مخلوط رب گوجه، آبلیمو، روغن، آب، نمک، فلفل)</td></tr>
<tr><td colspan="4">دستور العمل</td></tr>
<tr><td colspan="4">۱. پیازهای خرد شده،سینه مرغ قطعه قطعه شده، کره ذوب شده و سیر رنده شده را در یک ظرف پیرکس مخلوط کنید.
۲. رب گوجه فرنگی، نمک، فلفل،زردچوبه و آبلیمو را مخلوط کرده و سس را بر روی سبزیجات بریزید.
۳. تمام سبزیجات را اضافه کرده و خوب مخلوط کنید.
۴. ظرف را برروی صفحه گردان گذاشته و start را فشار دهید.
۵. به محظ اینکه فر بوق زد خوب هم بزنید.
۶. start را برای ادامهٔ فرآیند پخت فشار دهید.</td></tr>
</table>

SAMI10_HAC_-EN.indb 26 2010-12-03 5:41:25

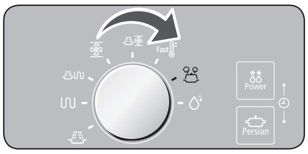
<table>
<tr><th>کد</th><th>غذا</th><th>اندازه سرو (kg)</th><th>ظروف مورد نیاز</th><th>مواد لازم</th></tr>
<tr><td rowspan="3">P-12</td><td>سبزی سرخ کرده</td><td>0.2-0.3</td><td>
بشقاب ضخیم بزرگ
بر روی پایه بلند</td><td>سبزی قرمه (تره ، شوید، شنبلیله) ۲۵۰ گرم
روغن ۵۰ گرم</td></tr>
<tr><td colspan="4">دستور العمل</td></tr>
<tr><td colspan="4">۱. سبزیجات را داخل بشقاب ضخیم ریخته و روغن را به آن اضافه کنید.
۲. بشقاب ضخیم را بر روی پایه بلند گذاشته و start را فشار دهید.
۳. بعد از اینکه فر بوق زد آن را هم زده و start را فشار دهید تا پخت ادامه یابد.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">P-13</td><td>پیاز داغ</td><td>0.1-0.3</td><td>
بشقاب ضخیم</td><td>پیاز خرد شده ۱۵۰ گرم
روغن ۳۰ گرم</td></tr>
<tr><td colspan="4">دستور العمل</td></tr>
<tr><td colspan="4">۱. پیاز را به قطعات بسیار نازک خرد کنید.
۲. قطعات خرد شده را از هم جدا کنید.
۳. بشقاب ضخیم را چرب کنید.
۴. ۲ تا قاشق روغن به پیاز ها اضافه کرده و هم بزنید.
۵. ظرف را بر روی بشقاب گردان گذاشته و start را فشار دهید.
۶. به محض اینکه فر بوق زد هم بزنید و دوباره start را فشار دهید تا پخت ادامه یابد.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">P-14</td><td>مافین</td><td>0.5-0.7</td><td>
پایه کوتاه</td><td>آرد ۱۵۵ گرم
شیر ۱۵۵ گرم
کره ذوب شده ۶۰ گرم
وانیل ⅛ قاشق چایخوری
شکر ۶۰ گرم
تخم مرغ هم زده شده ۱ عدد
بکینگ پودر ۲ قاشق چایخوری
چیپس شکلات (ضد حرارت) ۲۵ گرم</td></tr>
<tr><td colspan="4">دستور العمل</td></tr>
<tr><td colspan="4">۱. توصیه می شود فر را با عملکرد گرم کردن سریع با دمای ۱۸۰ از قبل گرم کنید.
۲. آرد و بکینگ پودر را داخل یک ظرف بریزید.
۳. سپس شکر را به ظرف اضافه کنید.
۴. آن ها را با یک قاشق مخلوط کرده و یک حفره در وسط آن ایجاد نمایید.
۵. تخم مرغ ،شیر ، وانیل را اضافه کرده و داخل حفره بریزید سپس کره ذوب شده را داخل حفره ریخته و هم بزنید.
۶. آن ها را در ظروف مافین بریزید.</td></tr>
</table>

استفاده از حالت بخارپز کردن/پخت غذای حجیم/ حالت پخت خودکار

استفاده از حالت بخارپز کردن/پخت غذای حجیم/ حالت پخت خودکار زمان پخت از پیش برنامه ریزی شده را ارائه می دهد
در این حالت نیازی نیست که زمان یا سطح توان را تنظیم کنید.

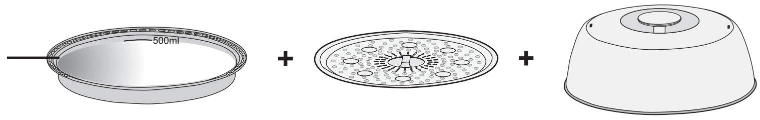
شما میتوانید اندازه سرو را با چرخاندن درجه چند منظوره تنظیم کنید. ابتدا ، غذا را در مرکز بشقاب گردان گذاشته و درب را ببندید.

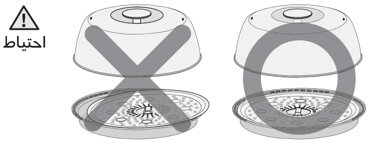
۱. درجه انتخاب گر حالت را بر روی موقعیت Steam/Crusty/Auto cook بگذارید.



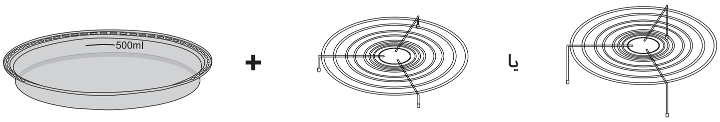
استفاده از حالت و ظرف

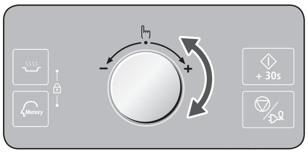
۱. بخارپز کردن خودکار: S-1~S- 5





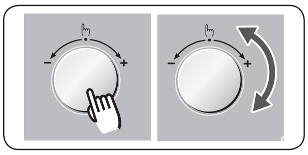
۲. پخت غذای حجیم خودکار: c-1~c- 5



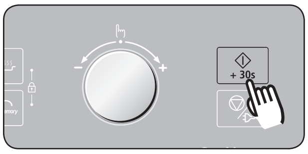


۲. نوع غذا را با چرخاندن درجه منظوره انتخاب کنید.

- بخار پز کردن خودکار: S-1~S-5
- پخت غذای حجیم خودکار: C-1~C-5
- حالت پخت خودکار: A-1~A-20



۳. در صورتیکه می خواهید ، اندازه سرو را تغییر دهید، تکمه Selector را فشار داده وسپس اندازه سرو را با چرخاندن درجه چند منظوره انتخاب کنید.



۴. تکمه Start را فشار دهید.

نتیجه: غذا بر اساس تنظیمات برنامه ریزی شده پخته می شود.

- بعد از اتمام پخت ، فر بوق می زده و "0" چهار بار چشمک می زند. بعد از آن فر هر دقیقه یکبار بوق می زند.

احتیاط !!

- هر گز از این بخار پز در یک مدل یا دستگاه متفاوت استفاده نکنید. ممکن است سبب آتش سوزی یا صدمه جدی به محصول شود.
- از بخار پز بدون آب یا غذای درون آن استفاده نکنید. به هنگام استفاده از این بخارپز حداقل 500 M آب قبل از استفاده درون آن بریزید . در صورتیکه میزان آب کمتر از500M باشد ، ممکن است پخت کامل انجام نشود.یا سبب آتش سوزی یا آسیب جدی به محصول شود.
- به هنگام برداشتن ظرف از داخل بخار پز بعد از پخت باید دقت کنید چون خیلی داغ می شود.
- بخار پز باید تنها در حالتS-1~S-5 Auto/ Steam/Crusty Cook مورد استفاده قرار بگیرد.
- بشقاب ضخیم باید تنها در حالت C-1~C-5 Auto/ Steam/Crusty Cook مورد استفاده قراربگیرد.
- دقت داشته باشیدکه درب بخار پز را طوری بگذارید که کاملا بر روی بشقاب قرار بگیرد .

تخم مرغ ها یا آجیل های داخل پوسته ممکن است بدون درب بخار پز و استفاده از بشقاب بخار پز بدون توجه به دستورالعمل راهنمای استفاده از آن منفجر شوند.

چگونگی تمیز کردن بشقاب بخار پز / بشقاب ضخیم

بشقاب بخار پز / بشقاب ضخیم را با آب گرم و ماده تمیز کننده شسته و آن را با آب تمیز آبکشی کنید.

از برس ساینده یا اسکاچ زبر استفاده نکنید چون لایه رویی بشقاب آسیب می بینید.

لطفا توجه داشته باشید که:

بشقاب بخار پز / بشقاب ضخیم برای شسته شدن در ماشین ظرفشویی مقاوم نیست.

SAMI10_HAC_-EN.indb   29   2010-12-03   5:41:26

ویژگی های پخت با بخار/غذای حجیم / پخت خودکار

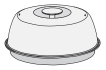
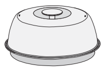
جدول زیر ۵ برنامه پخت با بخار خودکار، ۵ برنامه پخت غذای حجیم و ۲۰ برنامه پخت خودکار ارائه می کند.

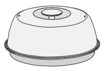
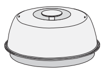
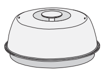
برنامه های شماره S-1~S-5 با بخار پز استفاده شده در حالیکه برنامه هایC-1~C-5 می توانند با بشقاب ضخیم (بشقاب بخار پز) استفاده شوند برای برنامه های شماره A-1~A-20 به توصیه های مربوطه مراجعه کنید.

در خصوص برنامه های پخت یا بخار (S1-5) زمان پخت به اندازه ضخامت و نوع غذا بستگی دارد این برنامه ها برای غذاها با اندازه متوسط یا قطعات غذا مناسب می باشد.
به هنگام بخارپز کردن قطعات ضخیم یا بزرگ مواد غذایی درب آن ها را گذاشته و ۲ -۵ دقیقه بعد از پخت منتظر بمانید.

به هنگام بخار پز کردن قطعات نازک یا کوچک مواد غذایی توصیه می کنیم که فرآیند پخت خودکار را به مدت۲ -۳ دقیقه قبل از پایان زمان پخت با فشار دادن تکمه Stop متوقف نمایید.

به هنگام در آوردن ظروف از فر از دستکش استفاده کنید.

کد	غذا	اندازه سرو (kg)	زمان انتظار (دقیقه)	ظروف مورد نیاز	توصیه ها
S-1	**سبزیجات خرد شده**	0.2-0.5	-	 ۵۰۰ml آب سرد اضافه کنید.	سبزیجات را تمیز کرده و بشویید. آن ها را به قطعات مشابه برش بزنید. ۱/۲ لیترآب داخل بشقاب بخارپز بریزید. سینی بخارپزرا داخل بشقاب گذاشته و سبزیجات را اضافه کنید. در پوش استیل ضد زنگ را روی آن بگذارید. بخارپز را بر روی بشقاب گردان قرار دهید. این برنامه برای پخت سبزیجات با قطعات متوسط مثل کلم بروکلی، گل کلم و هویج های خرد شده مناسب می باشد.
S-2	**سبزیجات کامل**	0.2-0.8	-	 ۵۰۰ml آب سرد اضافه کنید.	سبزیجات را تمیز کرده و بشویید. ۱/۲ لیتر آب داخل بشقاب بخارپز بریزید. سینی بخارپز را داخل بشقاب گذاشته و سبزیجات را اضافه کنید. در پوش استیل ضد زنگ را روی آن بگذارید. بخارپز را بر روی بشقاب گردان قرار دهید. این برنامه برای پخت سبزیجات به طور کامل مثل ذرت روی ساقه گل کلم درسته سیب زمینی های کوچک و کاهوکه به چهار قسمت برش خورده استمناسب می باشد.

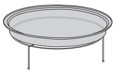
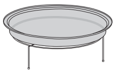
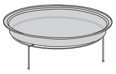
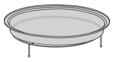
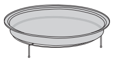
کد	غذا	اندازه سرو (kg)	زمان انتظار (دقیقه)	ظروف مورد نیاز	توصیه ها
S-3	**فیله ماهی**	0.1-0.6	-	 ۵۰۰ml آب سرد اضافه کنید.	فیله های ماهی را تمیز کرده و بشویید. ۱/۲ لیتر آب داخل بشقاب بخارپز بریزید. سینی بخارپز را داخل بشقاب بخار پز بگذارید. فیله های ماهی را کنار هم بگذارید. می توانید نمک، ادویه و ۱-۲ قاشق غذا خوری آبلیمو اضافه کنید. درب آن گذاشته و بخارپز را بر روی بشقاب گردان قرار دهید. این برنامه برای فیله های ماهی مثل ماهی رز ماهی پولک و ماهی کد مناسب می باشد.
S-4	**تخم مرغ آب پز**	0.1-0.5	1-2	 ۵۰۰ml آب سرد اضافه کنید.	۱/۲ لیتر آب داخل بشقاب بخارپز بریزید. سینی بخار پز را داخل بشقاب قرار داده و ۸-۳ تخم مرغ را سوراخ کرده و آن ها را داخل حفره های کوچک سینی بچینید. درب آن را گذاشته و بر روی بشقاب گردان بگذارید. بعد از پخت ۵-۲ دقیقه منتظر بمانید.
S-5	**سیب زمینی خرد شده**	0.1-0.5	1-2	 ۵۰۰ml آب سرد اضافه کنید.	سیب زمینی ها را پوست کنده و خرد کنید. ۱/۲ لیتر آب داخل بشقاب بخار پز بریزید. سینی بخارپز را داخل بشقاب گذاشته و درب آن را بگذارید. سیب زمینی ها را داخل سینی پخش کرده و بخارپز را بر روی بشقاب گردان بگذارید.

SAMI10_HAC_-EN.indb 31 2010-12-03 5:41:27

جدول زیر ۵ برنامه پخت غذای حجیم خودکار را ارائه می دهد. (C1~C5) این جدول شامل مقادیر، زمان های انتظار بعد از پخت و توصیه های مربوطه می باشد. زمان های پخت و سطوح توان برای راحتی شما از قبل از برنامه ریزی شده اند.

به هنگام استفاده از برنامه های ۱-۴ نیازی به گرم کردن بشقاب ضخیم نیست. اما قبل از استفاده از برنامه شماره ۵ لطفا به توصیه گرم کردن از قبل بشقاب در جدول زیر توجه نمایید.

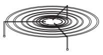
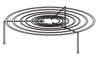
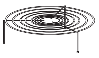
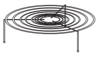
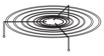
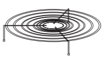
همواره بشقاب ضخیم و پایه را در وسط فر قرار دهید.

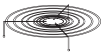
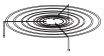
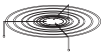
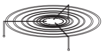
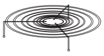
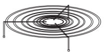
کد	غذا	اندازه سرو (kg)	زمان انتظار (دقیقه)	ظروف مورد نیاز	توصیه ها
C-1	**پیتزای منجمد**	0.2-0.3 0.3-0.4 0.4-0.5	-	 بشقاب ضخیم بر روی پایه بلند	پیتزا را برروی بشقاب ضخیم و آن را بر روی پایه بلند در مرکز بشقاب گردان قرار دهید.
C-2	**چیپس منجمد**	0.2-0.3 0.3-0.4	-	 بشقاب ضخیم بر روی پایه بلند	چیپس را به طور مساوی بر روی بشقاب پخش کرده وآن را بر روی بشقاب گردان قرار دهید. به محض اینکه فر بوق زد آن ها را برگردانید. Start را برای ادامه فرآیند پخت فشار دهید.
C-3	**خلال سیب زمینی**	0.2-0.3 0.3-0.4	1-2	 بشقاب ضخیم بر روی پایه بلند	سیب زمینی ها را خلال کرده و یا به مکعب های کوچک برش بزنید. آن ها را به طور یکسان بر روی بشقاب پخش کرده و بشقاب را بر روی بشقاب گردان بگذارید. به محض اینکه فر بوق زد و آن ها را برگردانید start را برای ادامه فرآیند پخت فشار دهید.
C-4	**چیپس و پنیر**	0.3-0.4 0.4-0.5	-	 بشقاب ضخیم بر روی پایه کوتاه	چیپس ها را بر روی بشقاب ضخیم ریخته و ان را بر روی پایه کوتاه بگذارید. پنیر رنده شده را روی چیپس ها بریزید تکمه start را فشار دهید.
C-5	**کلوچه ها / بیسکوئیت ها**	0.1-0.15 0.2-0.25	2-5	 بشقاب ضخیم بر روی پایه کوتاه	بشقاب ضخیم را با توان ۱۸۰C +۶۰۰W به مدت ۳ دقیقه گرم کنید. کلوچه ها و بیسکوئیت ها را بر روی بشقاب گذاشته و آن را بر روی پایه کوتاه در مرکز بشقاب گردان قرار دهید.تنظیمات اولیه برای بیسکوئیت های نازک (۳-۵mm) و تنظیمات ثانویه برای بیسکوئیت های ضخیم می باشند. (۵-۷mm)

جدول زیر ۲۰ برنامه پخت خودکار را ارائه می دهد. (A1~A20) این جدول شامل مقادیر زمان های انتظار بعد از پخت و توصیه های مربوطه می باشد.

زمان های پخت و سطح توان برای راحتی شما از قبل برنامه ریزی شده اند.

کد	غذا	اندازه سرو (kg)	زمان انتظار (دقیقه)	ظروف مورد نیاز	توصیه ها
A-1	**نوشیدنی** قهوه، شیر، آب (دمای اتاق)	0.25 (یک فنجان) 0.5 (۲فنجان)	1-2	ظرف مخصوص مایکروویو	مایع را داخل فنجان های سرامیکی ریخته و آن ها را بدون پوشش گرم کنید. یک فنجان را در مرکز و دو فنجان را روبروی یکدیگر در مرکز صفحه گردان قرار دهید. قبل و بعد از زمان انتظار آن ها را هم بزنید. به هنگام در آوردن فنجان ها مراقب باشید.
A-2	**غذای آماده** (خنک)	0.3-0.35 0.4-0.45	3	ظرف مخصوص مایکروویو	غذا را داخل یک بشقاب ریخته و آن ها را با فویل مخصوص مایکروویو بپوشانید. این برنامه برای غذاهای شامل سه جزء غذایی (مثل گوشت با سس، سبزیجات و غذای جانبی مثل سیب زمینی برنج یا پاستا)مناسب می باشد.
A-3	**غذای آماده منجمد** (-18°C)	0.3-0.35 0.4-0.45	3-4	ظرف مخصوص مایکروویو	فیلم غذای آماده منجمد را سوراخ کنید. غذا را در مرکز صفحه گردان قرار دهید این برنامه برای غذاهای شامل ۳ جزء غذایی (مثل گوشت با سس وسبزیجات و غذاهای جانبی مثل سیب زمینی برنج یا پاستا مناسب می باشد.
A-4	**سوپ/ سس** (خنک)	0.2-0.25 0.4-0.45	2-3	ظرف مخصوص مایکروویو	آن را داخل یک بشقاب سرامیکی گرد یا ظرف شیشه ای ریخته و با یک درپوش پلاستیکی بپوشانید. سوپ را در مرکز صفحه گردان قرار دهید. آن را قبل و بعد از زمان انتظار به دقت هم بزنید.
A-5	**خورشت** (خنک)	0.2-0.25 0.4-0.45	2-3	ظرف مخصوص مایکروویو	آن را داخل یک بشقاب سرامیکی گرد یا ظرف شیشه ای ریخته و با یک درپوش پلاستیکی بپوشانید. سوپ را در مرکز صفحه گردان قرار دهید. آن را قبل و بعد از زمان انتظار به دقت هم بزنید.
A-6	**سبزیجات تازه**	0.3-0.35 0.5-0.55	1-2	ظرف مخصوص مایکروویو	سبزیجات را شسته و ان ها را به قسمت های مساوی برش بزنید. سپس آن ها را داخل یک ظرف شیشه ای با درپوش بریزید. ۴۵ ml آب اضافه کرده و ظرف را در مرکز صفحه گردان قرار دهید. در حین پخت آن را بپوشانید. بعد از پخت خوب آن را هم بزنید.

کد	غذا	اندازه سرو (kg)	زمان انتظار (دقیقه)	ظروف مورد نیاز	توصیه ها
A-7	**سیب زمینی پوست کنده**	0.5-0.55 0.7-0.75	2-3	ظرف مخصوص مایکروویو	سیب زمینی ها را بعد از پوست کندن وزن کنید و آن ها را به اندازه های مساوی برش بزنید. سپس داخل یک ظرف شیشه ای با در پوش بریزید. ۴۵ -۶۰ میلی لیتر آب اضافه کرده و ظرف را در مرکز صفحه گردان بگذارید. در حین پخت در آن را بزنید.
A-8	**سیب زمینی پخته**	0.2-0.4 0.8-1.0	3-5	 پایه کوتاه	سیب زمینی ها را تمیز کرده شسته و با یک چنگال آن ها را سوراخ کنید. پوست آن ها را با روغن زیتون و ادویه آغشته کنید. سیب زمینی هارا در کنار هم بر روی پایه کوتاه قرار دهید.
A-9	**برنج سفید**	0.25 0.35	5-10	ظرف مخصوص مایکروویو	برنج سفید را وزن کرده و دو برابر آب اضافه کنید. مثلا برای پخت ۲۵۰ گرم برنج ۱/۲ لیتر آب سرد اضافه کنید. از بشقاب پیرکس با در پوش استفاده نمایید. ظرف را در مرکز صفحه گردان قرار دهید. آن را با درپوش بپزید.
A-10	**استیک گوشت**	0.3-0.6 0.6-0.8	-	 پایه بلند	استیک ها را به صورت کنار بر روی پایه بلند قرار دهید. به محض اینکه فر بوق زد ان ها را برگردانید. تکمه start را برای ادامه فرآیند پخت فشار دهید تنظیمات ثانویه برای استیک های ضخیم می باشند.
A-11	**قطعات جوجه**	0.5-0.6 1.1-1.2	2	 پایه بلند	قطعات جوجه را به روغن و ادویه آغشته نمایید. جوجه ها را طوری که قسمت پوست آن ها به سمت پایین باشد. بر روی پایه بلند قرار دهید به محض اینکه فر بوق زد ان ها را برگردانید. تکمه Start را برای ادامه فرآیند پخت فشار دهید.
A-12	**جوجه کبابی**	0.5-0.6 0.7-0.8	3	 پایه بلند	جوجه خنک را به روغن و ادویه آغشته نمایید. جوجه ها را طوری که قسمت پوست آن ها به سمت پایین باشد، بر روی پایه بلند قرار دهید. به محض اینکه فر بوق زد ان ها را برگردانید. تکمه Start را برای ادامه فرآیند پخت فشار دهید.
A-13	**جوجه کباب**	1.2-1.3 1.4-1.5 1.6-1.7	5	 پایه کوتاه	جوجه خنک را به روغن و ادویه آغشته نمایید. جوجه ها را طوری که قسمت پوست آن ها به سمت پایین باشد، بر روی پایه بلند قرار دهید. به محض اینکه فر بوق زد ان ها را برگردانید. تکمه Start را برای ادامه فرآیند پخت فشار دهید.
A-14	**رست بیف/بره**	1.0-1.2 1.3-1.5	5-10	 پایه کوتاه	گوشت ها را به روغن و ادویه (فقط فلفل، نمک باید بعد از پخت اضافه شود) آغشته کرده و آن را بر روی پایه کوتاه طوری که قسمت ضخیم آن رو به پایین باشد قرار دهید. به محض اینکه فر بوق زد آن ها را برگردانید. بعد از کباب شدن و در حین زمان انتظار باید آن را در فر آلومینیوم بپوشانید.

کد	غذا	اندازه سرو (kg)	زمان انتظار (دقیقه)	ظروف مورد نیاز	توصیه ها
A-15	**مینی پیتزای منجمد** (-18°C)	0.1-0.2 0.3-0.4	-	 پایه کوتاه	مینی پیتزای منجمد را به صورت دایره ای بر روی پایه کوتاه قرار دهید.
A-16	**لازانیای منجمد** (-18°C)	0.4-0.5 0.9-1.0	3-4	 ظرف مخصوص مایکروویو بر روی پایه کوتاه	لازانیای منجمد را در یک ظرف با اندازه متناسب گذاشته و ظرف را بر روی پایه کوتاه قرار دهید.
A-17	**قرص های نان منجمد** (-18°C)	0.1-0.2 0.3-0.4	3-5	 پایه کوتاه	قرص های نان منجمد را به صورت دایره ای بر روی پایه کوتاه قرار دهید.
A-18	**کیک منجمد** (-18°C)	0.4-0.6 1.0-1.2	5-25	 پایه کوتاه	یک کیک منجمد را در مرکز قطعات کیک را به صورت کنار هم بر روی پایه کوتاه قرار دهید. به کمک انرژی حرارتی کیک گرم شده و برشته می شود. این برنامه برای کیک های درسته و قطعات کیک مثل کیک میوه با اشترودل یا کیک با دانه‌های ذرت مناسب می باشد. این برنامه برای کیک های خامه ای و کیک با روکش شکلات مناسب نمی باشد.
A-19	**کیک**	0.7-0.8	5-10	 پایه کوتاه	خمیر را داخل یک ظرف مربعی شکل فلزی بریزید. ظرف را برروی پایه کوتاه قرار دهید. این برنامه برای کیک های لیمو کیک فندوق و ماربل مناسب می باشد.
A-20	**مافین**	0.3-0.4	5	 پایه کوتاه	توصیه می کنیم در این حالت فر را با عملکرد ۱۸°C از قبل گرم کنید خمیر مافین را داخل ظرف مافین فلزی که مناسب برای ۶ مافین می باشد بریزید ظرف را در مرکز پایه کوتاه قرار دهید.

SAMI10_HAC_-EN.indb 35 2010-12-03 5:41:27

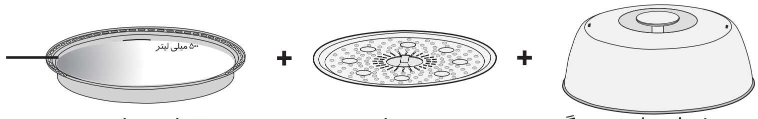
استفاده از حالت پخت با بخار دستی

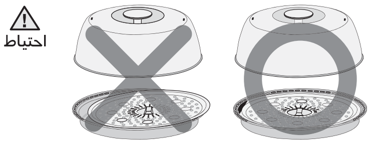
با استفاده از بخار پز شما نه تنها می توانید از حالت پخت با بخار با سنسور استفاده کنید بلکه می توانیدبا مراجعه به جدول پخت با بخار دستی غذا را به طور دستی بخارپز کنید.

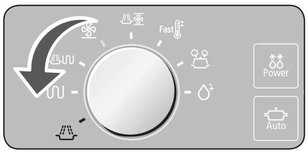
روش زیر چگونگی پخت با بخار دستی را نشان می دهد(صفحه ۵۳-۵۲) ابتدا بخار پز را(با غذا) را در مرکز بشقاب گردا ن قرار دهید.

سپس درب را ببندید.

استفاده از ظرف

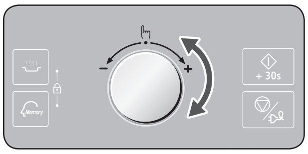






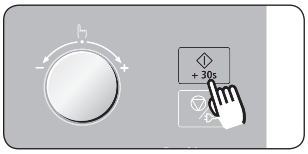
۱. درجه انتخابگر حالت را بر روی موقعیت microwave قرار دهید.

نتیجه: 900W(حداکثر توان پخت) نمایان می شود. سطح توان مناسب را با چرخاندن مجدد انتخابگر چند منظوره انتخاب کنید تا زمانیکه میزان توان مورد نظر نمایان شود. سطح توان را با در نظر گرفتن راهنمای پخت در صفحه ۵۳-۵۲ تنظیم کنید.



۲. زمان پخت را با چرخاندن درجه multi Function به میزان لازم انتخاب کنید.

زمان پخت را با در نظر گرفتن زمان پخت در جدول راهنمای پخت با بخار دستی در صفحه ۵۳-۵۲ انتخاب کنید.



۳. تکمه Start را فشار دهید.

نتیجه: لامپ فر روشن شده و بشقاب گردان شروع به چرخیدن می کند.

- پخت آغاز شده و بعد از اتمام فر چهار بار بوق می زند.
- سیگنال پایان یافتن عملکرد، هر دقیقه یک بار بوق می زند.
- زمان کنونی دوباره نمایش داده می شود.

احتیاط

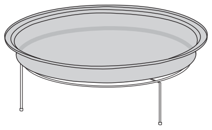
- هرگز از این بخار پز برای محصول یا مدل دیگری استفاده نکنید.
  ممکن است سبب آتش سوزی یا آسیب جدی به دستگاه شود.
- از بخارپز بدون آب یا غذای درون آن استفاده نکنید.
  هنگامیکه از بخار پز استفاده می کنید، حداقل ۵۰۰ میلی لیتر آب قبل از استفاده داخل آن بریزید. در صورتیکه مقدار آب کمتر از این میزان باشد، ممکن است پخت به درستی انجام نشده و یا سبب آتش سوزی یا آسیب جدی به دستگاه شود.
- باید به هنگام درآوردن ظرف از درون بخارپز بعد از پخت مراقب باشید چون ممکن است خیلی داغ شود.
- مطمئن شوید که حتما درب بخارپز را گذاشته باشید طوری که کاملا بر روی آن قرار گیرد.

تخم مرغ یا آجیل های دارای پوسته ممکن است بدون تنظیم درب بخارپز و بشقاب آن همان طور که در این دفترچه آمده است، منفجر شود.

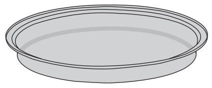
SAMI10_HAC_-EN.indb 37 2010-12-03 5:41:28

استفاده از حالت پخت دستی غذای حجیم

معمولا هنگام پخت در فر مایکروویو استفاده از گریل در فرهای معمولی غذاهایی مثل پاستاو پنیر ممکن است از کف کمی خمیر شود.استفاده از بشقاب ضخیم سامسونگ به شما کمک می کند که پخت برشته تری داشته باشید بشقاب ضخیم برای پخت بیکن تخم مرغ سوسیس و غیره مناسب می باشد.



بشقاب بخارپز/بشقاب ضخیم + پایه بلند



بشقاب بخارپز/بشقاب ضخیم بر روی صفحه گردان

۱. بشقاب ضخیم را همانطور که در بالا توضیح داده شد، گرم کنید.

قبل از استفاده از بشقاب ضخیم، آن را با انتخاب حالت ترکیبی به مدت ۳ تا ۵ دقیقه گرم کنید.

- ترکیب حرارت(۱۸۰°C) و مایکروویو(۶۰۰W)
- ترکیب گریل و مایکروویو(۶۰۰W)

همواره به هنگام درآوردن بشقاب ضخیم از فر از دستکش استفاده کنید.چون خیلی داغ می شوند.

۲. بشقاب را به هنگام پختن غذاهایی مثل بیکن و تخم مرغ چرب کنید تا به خوبی برشته شوند.

- لطفا توجه داشته باشید که این بشقاب دارای یک لایه تفلون است که در برابر خراش مقاوم نیست.
- بنابراین از اشیاء تیز مثل چاقو برای برش غذا داخل بشقاب استفاده نکنید.

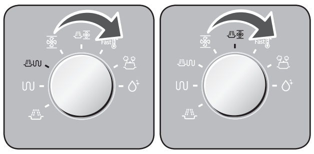
۳. غذا را بر روی بشقاب ضخیم بگذارید.

- هر گونه ظرف را که در برابر گرما مقاوم نیست (مثل ظرفهای پلاستیکی) را داخل بشقاب ضخیم نگذارید.

۴. بشقب ضخیم را بر روی پایه بلند (یا صفحه گردان)در مایکروویو قرار دهید.

- هرگز از بشقاب ضخیم بدون صفحه گردان در فر استفاده نکنید.

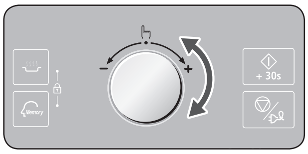
۵. درجه mode را بر روی موقعیت Convention یا Grill قرار دهید.



SAMI10_HAC_-EN.indb 38 2010-12-03 5:41:28

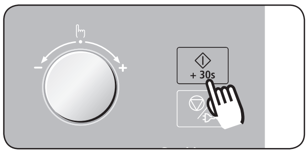
۶. زمان پخت را با چرخاندن درجه multi Function به میزان لازم انتخاب کنید.

زمان پخت را با در نظر گرفتن زمان پخت در جدول راهنمای پخت با بخار دستی در صفحه ۶۲ انتخاب کنید.



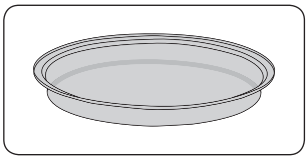
۸. تکمه Start را فشار دهید.

نتیجه:بعد از اتمام پخت، فر بوق زده و End چهار بار چشمک می زند. بعد از آن فر هردقیقه یکبار بوق میزند.



چگونگی تمیز کردن بشقاب بخار پز

بشقاب بخارپز را با آب گرم و شوینده شسته و آبکشی نمایید. از برس سخت یا اسکاچ زبراستفاده نکنید چون ممکن است لایه روی آسیب ببیند.



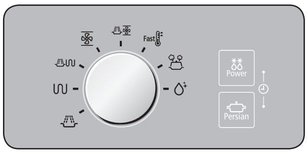
بشقاب ضخیم در برابر مایع ظرفشویی مقاوم نمی باشد.

SAMI10_HAC_-EN.indb 39 2010-12-03 5:41:29

استفاده از حالت حافظه

شما میتوانید دستورالعمل پخت غذاهای مورد علاقه تان را برای استفاده های بعدی ذخیره نمایید.

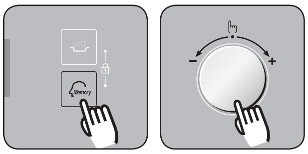
برای ذخیره دستورالعمل غذا به حافظه:



۱. درجه انتخابگر حالت رابرای انتخاب یک حالت چرخانده و قبل از فشار دادن تکمه start مراحل مورد نظر را وارد کنید(هنوز نباید تکمه star را فشار دهید)

(برای وارد کردن به صفحات مورد نظر برای هر عملکرد مراجعه کنید)

۲. بعدازاتمام وارد کردن دستورالعمل ، تکمه memory را فشار دهید تا یک شماره حافظه (1~3) انتخاب شده و سپس تکمه selector را فشار دهید.



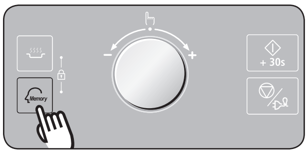
نتیجه:

۱. ورودی شما با یک بوق یک ثانیه ای ذخیره خواهد شد.

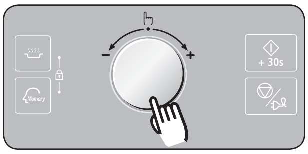
۲. بعدازاتمام به حالت انتخاب شده باز میگردید.

- شما میتوانید تا ۳ دستورالعمل را به حافظه داده و آن ها را هر زمان که بخواهید تغییر داده یا اضافه کنید.
- در صورتیکه شماره حافظه انتخاب شده چشمک میزند نشانگر آن است که برای آن شماره هیچ دستوری ذخیره نشده است در حالیکه یک نشانه ثابت نشان میدهد که شماره حاوی یک دستورالعمل ذخیره شده می باشد.
- در صورتیکه دستگاه را از برق بکشید ورودی شما پاک می شود.

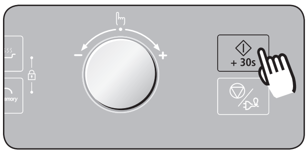
برای اجرای یک دستورالعمل ذخیره شده:



۱. تکمه memory رابرای انتخاب شماره حافظه (1~3) فشار دهید.



۲. تکمه selector را فشار دهید.



۳. تکمه start را فشار دهید.

SAMI10_HAC_-EN.indb 40 2010-12-03 5:41:29

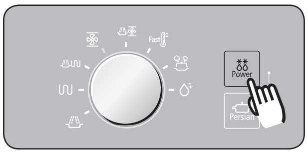
استفاده از حالت یخ زدایی قدرتی

تنظیم حالت یخ زدایی قدرتی

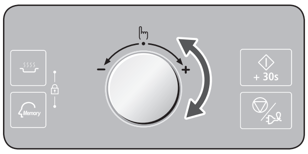
یکی از ۵ تنظیمات از پیش برنامه ریزی شده مایکروویو را برای یخ زدایی انتخاب کنید زمان یخ زدایی و سطح توان به طور خودکار تنظیم میشود شما تنها یکی از تنظیمات و وزن را برای شروع یخ زدایی انتخاب کنید.

درب را باز نمایید غذای منجمد را در مرکز بشقاب گردان قرار داده و درب را ببندید.

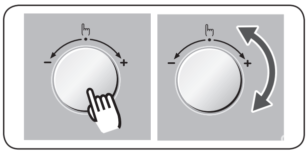
۱. تکمه Power Defrost را فشار دهید.

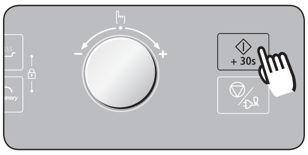


۲. نوع غذایی که میخواهید بپزید را با چرخاندن درجه چند منظوره انتخاب کنید (1~3) برای توضیح تنظیمات از پیش برنامه ریزی شده مختلف به جدول صفحه بعد مراجعه کنید.



۳. در صورتیکه میخواهید اندازه سرو را تغیر دهید کلید selector را فشار داده و سپس اندازه سرو را باچرخاندن درجه چند منظوره انتخاب نمایید.





نتیجه :

- یخ زدایی آغاز می شود.
- فر پس از گذشت نیمی از زمان بوق میزند تا به شما یادآوری کند که غذا را برگردانید بعداز اینکه غذا را برگرداندید دوباره تکمه start را فشار دهید.

نکات مهم:

- تنها از ظروف مخصوص مایکروویو استفاده کنید.
- شما همچنین میتوانید غذا را به طور دستی یخ زدایی کنید. برای این کار عملکرد مایکروویو را با سطح توان 180 W انتخاب کنید برای جزئیات بیشتر به صفحه۵۹ -۵۸ مراجعه نمایید.

راهنمای برنامه های یخ زدایی قدرتی

جدول زیر ۵ برنامه یخ زدایی قدرتی مقادیر زمان های انتظار و دستورالعمل های مربوطه را ارائه می دهد. تمام مواد بسته بندی را قبل از یخ زدایی باز کنید.

SAMI10_HAC_-EN.indb 41 2010-12-03 5:41:30

گوشت ،جوجه، ماهی و سبزیجات منجمد را داخل یک ظرف شیشه ای مسطح یا بشقاب سرامیک گذاشته و آن را بر روی بشقاب گردان قرار دهید (برای مسائل ایمنی به صفحه ۳۹ مراجعه کنید)

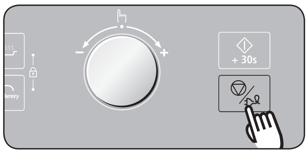
شماره	غذای منجمد (-18 °C)	اندازه سرو (kg)	زمان انتظار (دقیقه)	توصیه ها
۱	**گوشت**	0.2-2.0	20-120	همواره کناره های گوشت را با فویل آلو مینیوم بپوشانید. به محض اینکه فر بوق زد آن را برگردادنید این برنامه برای گوشت گاو ، بره، خوک ، استیک و گوشت چرخ کرده مناسب می باشد.
۲	**جوجه**	0.2-2.0	20-120	همواره کناره ها و بالهای جوجه را با فویل آلومینیوم بپوشانید.به محض اینکه فر بوق زد جوجه را برگردادنید این برنامه برای جوجه کامل و قطعات جوجه مناسب می باشد.
۳	**ماهی**	0.2-2.0	20-110	همیشه دم ماهی را با فویل آلو مینیوم بپوشانید به محض اینکه فر بوق زد آن را برگردادنید این برنامه برا ی ماهی کامل و همین طور فیله های ماهی مناسب میباشد.
۴	**نان/کیک**	0.1-1.0	10-60	نان ها را به صورت افقی در راستای عرض درب بر روی یک پارچه آشپزخانه روی بشقاب گردان قرار دهید به محض اینکه فربوق زد آن را برگردادنید کیک را بر روی بشقاب سرامیک گذاشته و به محض به اینکه فر بوق زد آن را برگردانید. هنگانیکه درب را باز میکنید فر متوقف می شود. این برنامه برای تمام انواع نان ها،کامل، برش زده شده و قرص های نان و باگت ها مناسب می باشد قرص های نان را به صورت کنار هم قرار دهید. این برنامه برای انواع کیک های اسفنجی ،بیسکوییت، کیک و پنیر و کلوچه پفی مناسب می باشد این برنامه برای کیک های برشته دارای روکش شکلات مناسب نمی باشد.
۵		0.1-0.8	5-30	سبزیجات را به طور یکسان داخل یک ظرف شیشه ای پیرکس بریزید این برنامه برای سبزیجاتی مثل نخود فرنگی کلم بروکلی هویج خرد شده گل کلم و اسفناج خرد شده مناسب می باشد.

نکته مهم: حالت یخ زدایی قدرتی از انرژی مایکروویو برای گرم کردن غذاها استفاده می کند. بنابراین دستوالعمل های لوازم پخت و دیگر احتیاط های ایمنی مایکروویو باید به هنگام استفاده از این حالت به شدت در نظر گرفته می شود.

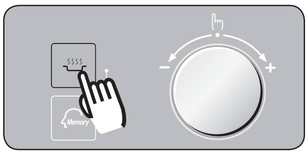
SAMI10_HAC_-EN.indb 42 2010-12-03 5:41:30

استفاده از حالت گرم نگهداشتن غذا

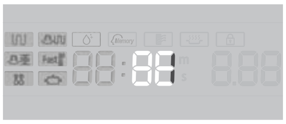
۱. تکمه Stop/Cancel/Power Save را برای حالت Standby فشار دهید.



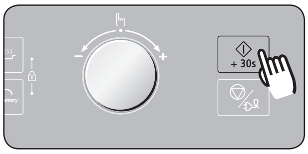
۲. تکمه Keep warm را فشار دهید.



۳. آیتم مورد نظر را با چرخاندن درجه Multi Function انتخاب کنید.(1~4)



۴. تکمه Start را فشار دهید.



نتیجه: عملکرد گرم نگهداشتن فعال می شده و به مدت ۳۰ دقیقه کار می کند. بعد از اتمام این زمان، فر بوق زده وEND چهار بار چشمک می زند. بعد از آن فر هر دقیقه یکبار بوق می زند.

SAMI10_HAC_-EN.indb 43 2010-12-03 5:41:31

ویژگی های حالت گرم نگهداشتن غذا

جدول زیر چهار برنامه گرم نگهداشتن غذا را ارائه می دهد. این برنامه به شما می گوید که چه غذا/ظرفی برای چه برنامه ای مناسب می باشد.زمان و دما به منظور راحتی شما از قبل برنامه ریزی شده اند. در این حالت تنها هیتر حرارتی عمل کرده و با روشن و خاموش شدن غذا را گرم نگه می دارد. به هنگام درآوردن غذا از دستکش استفاده کنید.

کد	آیتم	دما	زمان	توصیه ها
1	**غذا**	80 °C	30 min	این تنظیمات برای گرم نگهداشتن گوشت، جوجه، پیتزا، سیب زمینی و خورش مناسب می باشد.
2	**نوشیدنی**	80 °C	30 min	این تنظیمات برای گرم نگهداشتن آب، شیر و قهوه مناسب می باشد.
3	**نان و کلوچه**	60 °C	30 min	این تنظیمات برای گرم نگهداشتن نان، تست، کلوچه و کیک مناسب می باشد.
4	**ظرف/سفال**	70 °C	30 min	این تنظیمات برای گرم کردن فنجان و ظروف مناسب می باشد. ظروف را به طور مرتب بر روی صفحه گردان قرار دهید. فر را زیادی پر نکنید. (حداکثر بار ۷ کیلو)

نکته مهم:

- از این عملکرد برای گرم کردن غذاهای سرد استفاده نکنید. این برنامه برای گرم نگهداشتن غذاهایی است که تازه پخته شده اند.
- توصیه نمی شود که غذا برای مدت طولانی (بیش از یک ساعت) گرم نگهداشته شود. چون مجددا پخته می شده و غذای گرم زود خراب می شود.
- مایعات و غذاهایی که دارای مقدار زیادی آب هستند را بپوشانید. اما در صورتیکه می خواهید غذاها را برشته نگهدارید، درب آن را نگذارید.

SAMI10_HAC_-EN.indb 44 2010-12-03 5:41:31

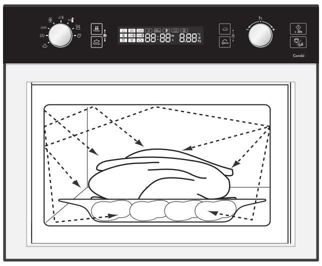
چگونگی عملکرد مایکروویو

مایکروویو ها امواج الکترومغناطیسی با فرکانس بالا هستند. انرژی آزاد شده غذا را بدون تغییر شکل یا تغییر رنگ پخته یا گرم می کند.

شما می توانید از مایکرووویو برای اهداف زیر استفاده کنید:

- یخزدایی
- پخت

اصول پخت



۱. امواج مایکروویو تولید شده توسط مگنترون با استفاده از یک سیستم توزیع به طور یکسان در فر پخش می شود. بنابراین غذا به طور یکسان پخته می شود.

۲. امواج تا عمق یک اینچ (۲/۵ سانتی متر) در غذا نفوذ می کند.سپس پخت آغاز شده و گرما در غذا نفوذ می کند.

۳. زمان پخت بسته به ظرف مورد استفاده و ویژگی های غذا متفاوت است.

- مقدار و حجم غذا
- میزان آب
- دمای اولیه(یخچالی یا غیر یخچالی)

نکته مهم: از آنجائیکه مرکز غذا با استفاده از نفوذ گرما پخته می شود، پخت حتی به هنگام درآوردن غذا از فر ادامه می یابد.

زمان های انتظار تعیین شده در این دفترچه راهنما باید به منظور اطمینان از موارد زیر در نظر گرفته شوند:

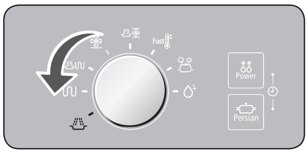
- پخت غذا از راست به سمت مرکز باشد.
- دما در کل قسمتهای غذا یکسان باشد.

SAMI10_HAC_-EN.indb 45 2010-12-03 5:41:32

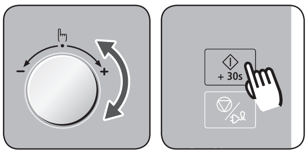
استفاده از حالت مایکروویو

مایکروویو ها امواج الکترومغناطیسی با فرکانس بالا هستند. در پخت با مایکروووویو انرژی مایکروویو به غذا نفوذ کرده و توسط آب و چربی و قند غذا جذب می شود. امواج الکترومغناطیسی سبب حرکت سریعتر مولکولهای غذا می شود. حرکت سریع غذا سبب اصطکاک شده و در نتیجه غذا می‌پزد.

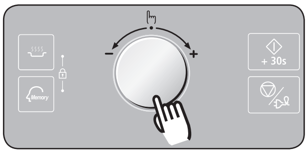
تنظیمات مایکروویو



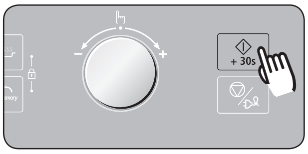
۱. درجه انتخابگر حالت را بر روی موقعیت Microwave قرار دهید.زمان و سطح توان بر روی‌نمایشگر مشاهده می شود.
- پیش گرم کردن : ۹۰۰ وات
- ۱۰۰،۱۸۰،۳۰۰،۴۵۰،۶۰۰،۷۵۰و۹۰۰ وات
- حداکثر دما، ۹۰ دقیقه



۲. زمان پخت را با چرخاندن انتخابگرmulti Function انتخاب کنید.در صورتیکه نمی خواهید سطح توان را تغییر دهید، تکمه Start را فشار دهید.



۳. برای تغییر سطح توان تکمه Selector را برای توان مورد نظر فشار دهید.برای دستورالعملهای مربوطه در خصوص زمانهای پخت و توان درست، به صفحات ۴۷ تا ۶۵ مراجعه کنید.



۴. تکمه Start را فشار دهید تا پخت شروع شود.

نتیجه:
- پخت شروع شده و هنگامیکه تمام شد.
- فر بوق زده و "E" چهاربار چشمک می زند.
بعد از آن فر هردقیقه یکبار بوق می زند.

شما می توانید زمان پخت و سطح توان را در حین پخت تغییر دهید.
- زمان پخت: تنها درجه Multi Function را بچرخانید.
- سطح توان: تکمه Selection را فشار داده و سپس درجه Multi Function را بچرخانید.

شروع سریع

- در صورتیکه می خواهید غذا در مدت زمان کوتاه در حداکثر توان پخته شود، می توانید تنها یکبار تکمه Start را برای هر سی ثانیه اضافی زمان پخت فشار دهید. سپس فر فورا شروع به کار می کند.

SAMI10_HAC_-EN.indb 46 2010-12-03 5:41:32

راهنمای سطوح توان مایکروویو

سطح توان	درصد (%)	توان خروجی (W)	توضیحات
بالا	100	900	برای گرم کردن مایعات
بالا رو به پایین	83	750	برای گرم کردن و پخت غذا
نسبتا بالا	67	600	برای گرم کردن و پخت غذا
متوسط رو به بالا	50	450	برای پخت گوشت و گرم کردن غذاهای ترد
متوسط	33	300	
متوسط رو به پایین	20	180	برای یخزدایی و پخت مداوم
یخزدایی	11	100	برای یخزدایی غذاهای دارای بافت ترد

راهنمای ظروف مورد استفاده در مایکروویو

ظروف پخت مورد استفاده در فر مایکرویو باید طوری باشند که امواج از آنها عبور کرده و به داخل غذا نفوذ کند.
بنابراین از ظروف فلزی استفاده نکید. از ظروفی که برروی آن ها برچسب microwave-sufe می باشد، استفاده نکنید. برای اطلاعات اضافی در مورد ظرف مناسب برای پخت به راهنمای زیر مراجعه کرده و یک لیوان آب یا مقداری غذا برروی صفحه گردان قرار دهید.

ظرف	ظرف مخصوص/ مایکروویو	توضیحات
فویل آلومینیوم	✓✗	می توانید برای استفاده در مقدارهای کوچک برای محافظت در برابر پخت بیش از حد استفاده شود. ممکن است در صورتیکه خیلی نزدیک به دیوار باشد یا از فویل زیاد استفاده کنید، جرقه ایجاد شود.
بشقاب ضخیم	✓	آن را بیش از ۸ دقیقه گرم نکنید.
چینی و ظروف سفالی	✓	سفال، پروکلین، ظروف چینی و غیره معمولا مناسب برای استفاده در فر می باشد. مگر اینکه با نوار فلزی تزیین شده باشد.
پلی استر یکبار مصرف ظروف کاغذی	✓	برخی مواد منجمد در این ظروف بسته بندی می شود.
بسته بندی غذاهای fast-food		
• فنجان های پلی استرین	✓	برای گرم کردن غذاها استفاده می شود. گرم شدن بیش از حد ممکن است سبب ذوب شدن پلی استرین شود.
• ظروف کاغذی یا روزنامه	✗	ممکن است سبب آتش سوزی شود.
• کاغذ بازیافت شده یا نوارهای فلزی	✗	ممکن است سبب جرقه شود.

لوازم آشپزی	مقاوم در برابر مایکروویو	توضیحات
ظروف شیشه ای • ظروف • ظروف شیشه ای • بطری های شیشه ای	 ✓ ✓ ✓	قابل استفاده می باشد مگر اینکه دارای نوارهای فلزی باشد. می توان از آن ها برای گرم کردن غذاها یا مایعات استفاده کرد. شیشه های ظریف ممکن است در صورتیکه ناگهانی گرم شوند، ترک بردارند. می توانید درب آن ها را بردارید. فقط مناسب برای گرم کردن
فلزی • ظروف • نوارهای فلزی‌بسته بندی های مواد فریزر	 ✗ ✗	ممکن است سبب جرقه شود.
کاغذ • بشقاب، فنجان و • پارچه آشپزخانه	 ✓ ✗	برای پخت های کوتاه مدت و گرم کردن. همچنین سبب جذب رطوبت اضافی می شود. سبب جرقه می شود.
پلاستیک • ظروف • پوشش سلفون • بسته های فریزر	 ✓ ✓ ✓✗	اگر در برابر گرما مقاوم باشند، مفید است. برخی ظروف پلاستیکی ممکن است در دمای بالا رنگ خود را از دست بدهند. از پلاستیک یا ملامین استفاده نکنید. می توانید از آن برای نگه داری رطوبت استفاده کنید. نباید غذا را لمس کنید، به هنگام درآوردن سلفون مراقب باشید چون بخار داغ خارج می شود. فقط در صورتیکه مقاوم دربرابر گرما باشد. نباید پرس شوند. در صورت لزوم آن را با یک چنگال سوراخ کنید.
کاغذهای روغنی	✓	می توانید برای نگه داری رطوبت غذا و جلوگیری از تراوش غذا به بیرون استفاده کنید.

"Arcing" در مایکروویو واژه ای برای جرقه در فر است.

✓ : توصیه می شود.

✓✗ : با احتیاط استفاده کنید.

✗ : غیر ایمنی

SAMI10_HAC_-EN.indb 48 2010-12-03 5:41:32

مایکروویو :

انرژی مایکروویو دراصل در غذا نفوذ کرده و با آب، چربی و شکر آن جذب می شود. مایکروویو سبب می شوند مولکول ها در غذا سریع تر حرکت کرده و اصطکاک ایجاد کند. این اصطکاک غذا را می پزد.

پخت:

لوازم پخت برای پخت مایکروویو

لوازم آشپزی باید طوری باشد که اجازه عبور مایکروویو را بدهد. مایکروویو ها توسط فلزها مثل استیل ضد زنگ، آلومینیوم و مس منعکس می شوند اما درون سرامیک، شیشه، سفال پلاستیک، چوب و کاغذ نفوذ می کنند. بنابراین هرگز نباید غذا را داخل ظروف فلزی بپزید. همیشه از به هنگام استفاده از حالت مایکروویو از صفحه گردان استفاده کنید. ظروف و غذاها را برروی صفحه گردان قرار دهید.

غذاهای مناسب برای پخت در مایکروویو

بسیار از انواع غذاها مثل سبزیجات تازه یا منجمد، میوه، پاستا، برنج، حبوبات، ماهی و گوشت، سس ها، سوپ، پودینگ ها دسرها و دیگر مواد غذایی را می توانید در فر تهیه کنید.
در کل پخت مایکروویو برای هر غذایی که به طور معمول برروی اجاق گاز می پزید، مناسب و ایده آل می باشد.
برای مثال ذوب کردن کره یا شکلات. برای نکات سریع و آسان به بخش بعد مراجعه کنید.

پوشش غذا درحین پخت

پوشیدن غذا درحین پخت بسیار مهم است چون آب بخار شده به فرآیند پخت کمک می کند. غذا را می توانید با پوشش های مختلف بپوشانید. با بشقاب سرامیکی دربِ پلاستیکی یا سلفون مخصوص مایکروویو.

زمان انتظار

بعد از پخت، زمان انتظار برای تعدیل دمای غذای پخته شده در فر بسیار مهم می باشد.

SAMI10_HAC_-EN.indb 49 2010-12-03 5:41:32

راهنمای پخت برای سبزیجات منجمد

از یک ظرف پیرکس شیشه ای مناسب با درپوش استفاده کنید.
سبزیجات راحتی الامکان با درب بپزید. به جدول زیر مراجعه کنید.

در حین و بعد از پخت آن را هم بزنید. نمک، فلفل و ادویه با کره را بعد از پخت اضافه کنید. در حین زمان انتظار درب آن را بگذارید.

غذا	اندازه	توان	زمان	زمان انتظار	دستورالعمل ها
اسفناج	150	600	5-7	2-3	۱۵ میلی لیتر (۱ قاشق چایخوری) آب را اضافه کنید.
بروکلی	300	600	8-10	2-3	۳۰ میلی لیتر (۲ قاشق چایخوری) آب را اضافه کنید.
نخود فرنگی	300	600	7-9	2-3	۱۵ میلی لیتر (۱ قاشق چایخوری) آب را اضافه کنید.
لوبیا سبز	300	600	7½-9½	2-3	۳۰ میلی لیتر (۲ قاشق چایخوری) آب را اضافه کنید.
سبزیجات مخلوط (هویج، نخود/ذرت)	300	600	7-9	2-3	۱۵ میلی لیتر (۱ قاشق چایخوری) آب را اضافه کنید.
سبزیجات مخلوط (نوع چینی)	300	600	7½-9½	2-3	۱۵ میلی لیتر(۱ قاشق چایخوری) آب را اضافه کنید.

راهنمای پخت برای سبزیجات تازه

از یک ظرف پیرکس شیشه ای مناسب استفاده کنید. برای هر ۲۵۰ گرم۴۵ -۳۰ میلی لیتر آب اضافه کنید. مگر اینکه مقدار دیگر آب توصیه شده باشد. جدول را ببندید. در حداقل زمان آن را با درب بپزید. پخت را ادامه دهید تا بهترین نتیجه را بگیرید. درحین و بعد از پخت آن را هم بزنید. نمک، فلفل، کره را اضافه کنید. درحین زمان ۳ دقیقه ای انتظار آن را بپوشانید.

نکته: سبزیجات تازه را به اندازه های مساوی ببرید. هرچه کوچکتر باشند، سریع تر پخته می شوند.

تمام سبزیجات منجمد باید با استفاده از توان کامل مایکروویو)۹۰۰W(پخته شوند.

غذا	اندازه	زمان	زمان انتظار	دستورالعمل ها
بروکلی	250 500	3-4 6-7	3	گل کلم ها را به اندازه های مساوی ببرید. از ریشه به سمت مرکز بچینید.
جوانه های بروسل	250	5-6	3	۶۰-۷۵ میلی لیتر آب اضافه کنید.
هویج	250	4-5	3	هویج ها را به اندازه های مساوی ببرید.
گل کلم	250 500	4-5 7-8	3	گل کلم ها را به اندازه های مساوی ببرید و آن ها را از ریشه به سمت مرکز بپیچید.
Courgettes	250	3-4	3	Courgett ها را به اندازه های کوچک بریده و کمی آب و کره اضافه کنید.
بادمجان	250	3-4	3	بادمجان را به قطعات کوچک بریده و یا قاشق چایخوری آبلیمو اضافه کنید.
تره	250	3-4	3	تره ها را به اندازه های ضخیم ببرید.
قارچ	125 250	1-2 2-3	3	قارچ کامل یا خرد شده را آماده کنید، آب اضافه نکنید. کمی آبلیمو به آن بزنید. نمک و فلفل اضافه کنید. قبل از سرو آب را خالی کنید.
پیاز	250	4-5	3	پیتزها را به دو نیم کرده یا خرد کنید. فقط (۵m) آب اضافه کنید.
فلفل	250	4-5	3	فلفل ها را به قطعات کوچک ببرید.
سیب زمینی	250 500	4-5 7-8	3	سیب زمینی ها را وزن کرده و به دو یا چهار قسمت تقسیم کنید.
شلغم	250	5-6	3	شلغم ها را به قطعات کوچک ببرید.

SAMI10_HAC_-EN.indb 51 2010-12-03 5:41:33

راهنمای بخار برای بخار پز کردن غذاها

۵۰۰ میلی لیتر آب داخل بشقاب بخارپز بریزید. سینی بخار را داخل بشقاب گذاشته و غذا را برروی آن قرار دهید و درب آن را بگذارید. بخارپز را برروی صفحه گردان قرار دهید. زمان پخت بسته به اندازه ضخامت و نوع متفاوت می باشد. به هنگام بخارپز کردن قطعات نازک یا کوچک، توصیه می کنیم که زمان را کاهش دهید. به هنگام بخارپز کردن قطعات ضخیم یا بزرگتر غذا می توانید زمان را اضافه کنید. از سطوح توان و زمان های ارائه شده در جدول زیر به عنوان دستورالعمل ها یی برای بخارپز کردن غذاها استفاده کنید.

غذا	اندازه	آب سرد	توان	زمان	دستورالعمل ها
کلم بروکلی	400	500	900	12-18	کلم را تمیز کرده، شسته و به قطعات کوچک ببرید. آن ها را داخل بشقاب بخارپز بگذارید.
هویج	400	500	900	15-20	هویج ها را تمیز کرده، شیشه و به قطعات کوچک ببرید. آن ها را داخل بشقاب بخارپز بگذارید.
گل کلم کامل	600	500	900	20-25	گل کلم کامل را شسته و برروی سینی بخارپز بگذارید.
ذرت روی ساقه	400 g (2pcs)	500	900	23-28	ذرت ها را شسته و به صورت کنار هم بروی سینی بخارپز بگذارید.
کدو	400	500	900	10-15	کدو را شسته و به اندازه‌های مساوی برش بزنید. آن ها را به صورت یکسان داخل سینی بخارپز بریزید.
سبزیجات مخلوط منجمد	400	500	900	18-23	سبزیجات مخلوط مثل کلم بروکلی، گل کلم، هویج های خرد شده و ... را داخل سینی بخارپز بریزید.
سیب زمینی (کوچک)	500	500	900	25-30	سیب زمینی ها را تمیز کرده، شسته و با یک چنگال سوراخ کنید. آن ها را داخل سینی بخاپز بریزید.
سیب	800 g (4 apples)	500	900	15-20	سیب ها را تمیز کرده و شسته و آن ها را به صورت کنار هم برروی سینی بخار بگذارید.

SAMI10_HAC_-EN.indb 52 2010-12-03 5:41:33

غذا	اندازه	آب سرد	توان	زمان	دستورالعمل ها
تخم مرغ آب پز	۳-۸تخم مرغ	500	900	15-20	۳-۸ تخم مرغ تازه را سوراخ کرده و آن ها حفره های کوچک سینی قرار دهید. بعد از بخارپز کردن، آن را به مدت۵ -۲ دقیقه در ظرف دربسته نگه دارید.
میگو	250 g (۵قطعه)	500	900	10-15	به میگوها۲ -۱ قاشق چایخوری آبلیمو اضافه کنید. آن ها را به صورت یکسان برروی سینی بخارپز بگذارید.
فیله های ماهی (ماهی cod ماهی rose)	500 g (۲-۳ قطعه)	500	900	12-17	فیله های ماهی را با۲ -۱ قاشق چایخوری آبلیمو و ادویه آغشته کرده و ادویه اضافه کنید. (مثلاًرزماهی) فیله ها را به صورت یکسان برروی سینی بگذارید.
فیله های سینه مرغ	400 g (۲ فیله)	500	900	20-25	فیله ها را تمیز کرده و بشویید. آن ها را روی سینی بخارپز بچینید.

SAMI10_HAC_-EN.indb 53 2010-12-03 5:41:33

راهنمای پخت برای برنج و پاستا

برنج: از یک ظرف پیرکس با درپوش استفاده کنید. حجم برنج درحین پخت دو برابر می شود آن را با درب بپزید. بعد از اتمام زمان پخت و قبل از زمان انتظار آن را هم زده و نمک یا ادویه و کره اضافه کنید.

ممکن است برنج بعد از اتمام زمان پخت آب جذب نکند.

پاستا: از یک ظرف پیرکس شیشه ای استفاده کنید. بعد از اینکه آب جوش آمد مقداری نمک به آن زده و خوب هم بزنید. آن را بدون درب بپزید. در حین پخت و بعد از آن، آن را هم بزنید. درحین زمان انتظار آن را بپوشانید و آب آن را کاملا خالی کنید.

غذا	اندازه	توان	زمان	زمان انتظار	دستورالعمل ها
برنج سفید (آبکش کرده)	250 375	900	16-18 18-20	5	۵۰۰m آب سرد اضافه کنید. ۷۵۰m آب سرد اضافه کنید.
برنج قهوه ای (آبکش کرده)	250 375	900	22-23 24-25	5	۵۰۰m آب سرد اضافه کنید. ۷۵۰m آب سرد اضافه کنید.
برنج مخلوط (برنج + برنج وحشی)	250	900	17-19	5	۵۰۰m آب سرد اضافه کنید.
برنج مخلوط (برنج + حبوبات)	250	900	19-20	5	۴۰۰m آب سرد اضافه کنید.
پاستا	250	900	11-13	5	۱۰۰۰m آب داغ اضافه کنید.

گرم کردن مجدد:

فر مایکروویو شما غذا را در کسری از زمانی که اجاق گازهای معمولی برای پخت صرف می‌کنند، گرم می کند. از سطوح توان و زمان های معین شده درجدول زیر به عنوان دستورالعمل استفاده کنید.

زمان هایی که در چارت هستند، برای مایعات با دمای اتاق از ۲۰c + تا۱۸ + یا غذای خنک با دمای تقریبی ۵ + تا ۷c + می باشند.

قرار دادن و پوشاندن

از گرم کردن آیتم های بزرگ مثل تکه بزرگ گوشت خودداری کنید، در این مواقع غذا نپخته باقی مانده و قبل از اینکه داخل آن پخته شد، روی آن خشک می شود. گرم کردن قطعات کوچک نتیجه بهتری خواهد داد.

سطح توان وهم زدن

برخی غذاها را می توانید با حداکثر توان یعنی ۹۰۰W گرم کنید در حالیکه برخی غذاها باید با استفاده از توان ۷۵۰, ۶۰۰, ۴۵۰ یا حتی ۳۰۰W گرم شوند. برای دستورالعمل ها به جداول ارائه شده رجوع کنید.

در کل بهتر است غذا را با سطح توان کمتر گرم کنید.

در صورتیکه غذا دارای بافت ظریف است، یا مقدار زیادی غذا گرم کردن دارید و یا می خواهید غذا را بسیار سریع گرم کنید، از سطح کمتر توان استفاده کنید.

برای گرفتن بهترین نتیجه، در حین پخت و بعد از آن غذا را هم بزنید. در صورت امکان دوباره قبل از سرو آن را هم بزنید.

به هنگام مایعات و غذاها مراقبت ویژه را به کار گیرید. به منظور جلوگیری از جوشیدن با تاخیر مایعات و سوختگی احتمالی، غذا را قبل، درحین پخت و بعد از آن هم بزنید.
در زمان انتظار آن ها را در مایکروویو نگه دارید. توصیه می کنیم یک قاشق پلاستیکی یا چوبی داخل مایعات قرار دهید. از گرم کردن بیش از حد مایعات و غذا خودداری کنید.
توصیه می شود که غذا را کمتر از زمان مورد نظر گرم کرده و در صورتیکه نیاز شد، آن را بیشتر گرم کنید.

گرم کردن و زمان های انتظار

به هنگام گرم کردن غذا برای اولین بار، بهتر است برای رجوع درآینده، زمان مورد نظر آن را یادداشت کنید.

همواره مطمئن شوید که غذا به طور یکسان داغ شده باشد.

اجازه دهید غذا برای مدت زمان کوتاهی بعد از گرم شدن در فر باقی مانده و اجازه دهید دمای فر متعادل شود. زمان های انتظار بعد از گرم شدن،۴ -۲ دقیقه است مگر اینکه زمان دیگری در جدول توصیه شده باشد.

به هنگام گرم کردن مایعات و غذای کودک، دقت ویژه داشته باشید. همچنین به احتیاط های ایمنی نیز توجه داشته باشد.

SAMI10_HAC_-EN.indb 55 2010-12-03 5:41:33

گرم کردن مایعات همواره زمان انتظار حداقل ۲۰ ثانیه ای بعد از خاموش شدن فر در نظر بگیرید تا دمای آن متعادل شود. در صورت لزوم و همیشه بعد از گرم شدن آن را هم بزنید. به منظور جلوگیری از جوشیدن ناگهانی و سوختگی، همیشه یک قاشق پلاستیکی یا چوبی داخل نوشیدنی گذاشته و قبل از پخت، درحین آن و بعد از آن، هم بزنید.

گرم کردن مایعات و غذاها

از سطح توان و زمان ها در جدول زیر به عنوان دستورالعمل هایی برای گرم کردن استفاده کنید.

غذا	اندازه	توان	زمان	زمان انتظار	دستورالعمل ها
نوشیدنی (قهوه، چای وآب)	250 ml (1 mug) 500 ml (2 mugs)	900 W	1½-2 3-3½	1-2	نوشیدنی را داخل لیوان ریخته و آن را بدون درب گرم کنید. ۱ فنجان را در مرکز و ۲ فنجان را کنار هم قرار دهید. آن را در زمان انتظار در فر نگه داشته و خوب هم بزنید.
سوپ (خنک)	250 g 450 g	900 W	3-4 4-5	2-3	آن را داخل یک ظرف سرامیک گود ریخته و آن را با درب پلاستیکی بپوشانید. بعد از گرم شدن آن را هم بزنید. قبل از سرو دوباره آن را هم بزنید.
خورشت (خنک)	450 g	600 W	5½-6½	2-3	خورشت را داخل یک بشقاب سرامیکی بریزید و آن را با درب پلاستیکی بپوشانید. بعد از گرم شدن آن را هم بزنید. قبل از سرو دوباره آن را هم بزنید.
پاستا با سس (خنک)	350 g	600 W	4½-5½	3	پاستا (مثلاً اپاگتی با رشته تخم مرغ) را برروی یک ظرف سرامیکی بریزید. آن را با سلفون مخصوص مایکروویو بپوشانید. قبل از سرو هم بزنید.
پاستا با سس (خنک)	350 g	600 W	5½-6½	3	پاستای شکم پر (رادیولوژی، تورتسینی) را در یک ظرف سرامیک گرد بگذارید. آن را در حین پخت و بعد از آن قبل از سرو هم بزنید.
خوراک (خنک)	350 g	600 W	5-6	3	غذای دارای چند جزء را برروی یک ظرف سرامیک بگذارید. آن را با پوشش مخصوص مایکروویو بپوشانید.

گرم کردن غذای کودک

غذای کودک

غذا را داخل بشقاب سرامیکی گود بریزید. آن را با درب پلاستیکی بپوشانید. آن را بعد از گرم کردن خوب هم بزنید. آن را دوباره همزده و دما را بررسی کنید. دمای توصیه شده سرو بین ۳۰ - ۴۰°C می باشد.

شیر کودک

شیر را داخل یک بطری شیشه ای استریلیزه بریزید. آن را بدون درب بپزید. هرگز بطری کودک را با پستانک روی آن گرم نکنید چون ممکن است منفجر شود. آن را قبل از زمان انتظار و قبل از زمان سرو خوب هم بزنید. همیشه مراقب باشید که دمای شیر کودک را قبل از دادن آن به کودک بررسی کنید. دمای سرو توصیه شده ۳۷°C می باشد.

توضیحات:

غذای کودک نیاز به توجه ویژه دارد. بنابراین قبل از سرو به منظور جلوگیری از سوختگی دمای آن را چک کنید. از سطوح توان و زمان ها در جدول بعدی به عنوان دستورالعمل هایی برای گرم کردن استفاده کنید.

گرم کردن غذا و شیر کودک

از سطوح توان و زمان های جدول زیر به عنوان دستورالعمل هایی برای گرم کردن استفاده کنید.

غذا	اندازه	توان	زمان	زمان انتظار	دستورالعمل ها
غذای کودک (سبزیجات گوشت)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	آن را داخل بشقاب سرامیکی گود بریزید.آن را با درب بپزید. بعد از زمان انتظار هم بزنید. ۲-۳ دقیقه منتظر بمانید. قبل از سرو، آن را خوب هم زده و دما را به دقت بررسی کنید.
پوره کودک (حبوبات + شیر+میوه)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	آن را داخل بشقاب سرامیکی گود بریزید.آن را با درب بپزید. بعد از زمان انتظار هم بزنید. ۲-۳ دقیقه منتظر بمانید. قبل از سرو، آن را خوب هم زده و دما را به دقت بررسی کنید.
شیر کودک	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.	2-3	آن را خوب هم زده و داخل یک بطری شیشه ای استریلیزه بریزید. بطری را برروی صفحه گردان قرار دهید و آن را بدون درب گرم کنید و سه دقیقه منتظر بمانید. قبل از سرو خوب آن را تکان داده و دما را به دقت بررسی کنید.

یخ زدایی

مایکروویوها روش بسیار خوبی برای یخ زدایی غذاهای منجمد هستند. مایکروویوها به آرامی غذاهای منجمد را ر مدت زمان کوتاهی یخ زدایی می کنند. در صورتیکه مهمان ناخوانده داشته باشید، این ویژگی بسیار مفید می باشد.

جوجه منجمد باید قبل از پخت کاملاً یخ زدایی شود. هرگونه نوار فلزی را از دور آن باز کرده و بسته بندی آن را نیز بردارید تا کل مایع ناشی از ذوب شدن خارج شود.

غذای منجمد را داخل یک ظرف بدون درپوش بگذارید. آن را بعد از گذشت نیمه زمان پخت برگردانید و هرگونه مایع را در صورت امکان خارج کنید.
غذا را چند دقیقه یکبار بررسی کنید و مطمئن شوید که گرم شده باشد.
در صورتیکه قطعات نازک تر و کوچکتر در حال گرم شدن هستند، می توانید آن ها رابا نوارهای کوچک آلومینیوم بپوشانید.

در صورتیکه سطح خارجی جوجه در حال گرم شدن است، فر را متوقف کرده و قبل از ادامه ۲۰ دقیقه منتظر بمانید.
بگذارید ماهی، گوشت و جوجه را به منظور کامل کردن فرآیند یخ زدایی، کمی در فر بماند.
زمان انتظار برای یخ زدایی کامل ممکن است بسته به مقدار غذا متفاوت باشد. لطفاً به جدول زیر مراجعه کنید.

نکته: غذاهای مسطح بهتر از غذاهای ضخیم و غذاها با قطعات کوچکتر، زودتر از قطعات بزرگتر یخ زدایی می شوند. این نکته را به هنگام انجماد و یخ زدایی غذاها به یاد داشته باشید.

برای یخ زدایی غذاهایی با دمای تقریباً ۱۸c - تا ۲۰c - ، از جدول زیر به عنوان راهنما استفاده کنید.

SAMI10_HAC_-EN.indb 58 2010-12-03 5:41:33

تمام غذاهای منجمد باید با استفاده از توان یخ زدایی (۱۸۰W) ، یخ زدایی شوند.

غذا	اندازه	زمان (دقیقه)	زمان انتظار	دستورالعمل ها
گوشت				
گوشتچرخ کرده	250 g 500 g	4-6 9-11	15-30	گوشت ها را داخل بشقاب سرامیک قرار دهید. کناره های نازک تر را با فویل آلومینیوم بپوشانید. بعد از نیمه زمان انتظار آن را برگردانید.
استیک خوک	250 g	7-8		
جوجه				
قطعات جوجه	500 g (2 pcs)	12-14	15-60	ابتدا قطعات جوجه را به طوری که پوست آن ها به سمت پایین باشد و جوجه کامل را به طوری که سینه آن به سمت پایین باشد، بروی بشقاب سرامیک بگذارید. قطعات نازک تر و بال ها و انتهای گوشت ها را با آلومینیوم بپوشانید. بعد از نیمه زمان یخ زدایی آن را برگردانید.
جوجه کامل	1200 g	28-32		
ماهی				
فیله های ماهی	200 g	6-7	10-25	ماهی منجمد را به طوری که پوست آن ها به سمت پایین باشد و فیله های ماهی را به طوری که سینه آن به سمت پایین باشد، بروی بشقاب سرامیک بگذارید. قطعات نازک تر را با آلومینیوم بپوشانید. بعد از نیمه زمان یخ زدایی آن را برگردانید.
ماهی کامل	400 g	11-13		
میوه				
انواع توت ها	300 g	6-7	5-10	میوه ها را داخل یک ظرف بلور مسطح بریزید. (با قطر بزرگ)
نان				
قرص های نان (هرکدام ۵۰ گرم)	2 pcs 4 pcs	1-1½ 2½-3	5-20	قرص های نان را به صورت دایره ای یا نان را به صورت افقی برروی پارچه آشپزخانه گذاشته و برروی سینی سرامیک بگذارید. بعد از نیمه زمان یخ زدایی آن ها را برگردانید.
تست / ساندویچ	250 g	4-4½		
نان آلمانی (گندم + آرد rye)	500 g	7-9		

گریل

المنت های گرمایی گریل در زیر سقف فر قرار دارند. این المنت ها به هنگام بسته بودن درب و چرخش صفحه گردان کار می کنند. چرخش صفحه گردان سبب برشته شدن و یکسان پخته شدن می شود.
گرم کردن گریل برای مدت۳ -۲ دقیقه سریع تر پخته شدن غذا می شود.

لوازم پخت مناسب برای گریل

این لوازم باید ضد گرما و فلزی باشد. از هیچ گونه ظرف پلاستیکی استفاده نکنید، چون ذوب می شود.

غذاهای مناسب برای گریل

گوشت بره، سوسیس، استیک، همبرگر، بیکن، ماهی های نازک، ساندویچ و انواع نان های تست با مخلفات

نکته مهم

هنگامیکه از حالت گریل به تنهایی استفاده می کنید، به خاطر داشته باشید که غذا باید برروی پایه بلند قرار گیرد مگر اینکه دستورالعمل چیز دیگری را توصیه کرده باشد.

مایکروویو + گریل

این حالت پخت گرمای ناشی از گریل را با سرعت پخت مایکروویو ترکیب می کند.
این حالت فقط به هنگام بسته بودن درب و چرخش صفحه گردان فعال می شود. چرخش صفحه گردان سبب یکسان پخته شدن و برشته شدن غذا می شود.
پنج حالت ترکیبی برای این مدل موجود می باشد:

+ ۶۰۰w گریل، + ۳۰۰w گریل، + ۱۸۰w گریل و + ۱۰۰w گریل

ظروف پخت مناسب برای حالت مایکروویو + گریل

لطفا از ظروفی استفاده کنید که امواج از آن ها عبور کرده و ضد جرقه باشند.
از ظروف فلزی در حالت ترکیبی استفاده نکنید. از هیچ گونه ظروف پلاستیکی استفاده نکنید.
چون ذوب می شود.

غذاهای مناسب برای پخت مایکروویو + گریل
غذاهای مناسب برای حالت پخت ترکیبی شامل انواع غذاهایی که نیاز به گرم کردن و برشته شدن دارند (مثل پاستا) و غذاهایی که می خواهید ظرف مدت کوتاهی از بالا برشته شوند می‌باشد. همچنین از این حالت می توانید برای پخت غذاهای ضخیم که می خواهید سطح رویی آن برشته شود (مثل قطعات جوجه) استفاده کنید. لطفا برای جزئیات بیشتر به جدول گریل مراجعه کنید.

نکته مهم:

به هنگام استفاده از حالت ترکیبی (گریل + مایکروویو)، غذا باید برروی پایه بلند قرار بگیرد مگر اینکه دستورالعمل دیگری توصیه شده باشد. برای دستورالعمل ها به جدول زیر مراجعه کنید.

در صورتیکه می خواهید هر دو طرف سرخ شود، غذا را برگردانید.

راهنمای گریل

گریل را با عملکرد grill به مدت ۳ -۲ دقیقه گرم کنید.
از سطوح توان و زمان های موجود در بین جدول به عنوان دستورالعمل هایی برای گریل کردن غذاها استفاده کنید. به هنگام درآوردن غذا از دستکش استفاده کنید.

غذای تازه	اندازه	توان	زمان پخت طرف اول (دقیقه)	زمان پخت طرف دوم (دقیقه)	دستورالعمل ها
تکه های نان تست	۴ قطعه (هر تکه ۲۵ گرم)	فقط گریل	2-3	2- 2½	تست ها را به صورت کنار هم برروی پایه بلند قرار دهید.
ساندویچ پنیر و گوجه	۲ قطعه (۴۰۰ گرم)	300 W + گریل	5-6	-	سیب زمینی ها را به دو نیم تقسیم کنید. مقداری پنیر روی آن بریزید. آن ها را به صورت دایره ای برروی یک ظرف پیرکس شیشه ای بگذارید. آن را برروی پایه کوتاه قرار دهید. ۲- ۳ دقیقه منتظر بمانید.
تست هاوایی (همبرگر، آناناس، پنیر)	۴ قطعه (۳۰۰ گرم)	180 W + گریل	5-6	-	ابتدا قطعات نان را برشته کنید. سپس نان دارای مخلفات را برروی پایه بلند قراردهید. ۳-۲ دقیقه منتظر بمانید.
گراتین سیب زمینی (سبزیجات خنک	۴ قطعه (۵۰۰ گرم)	300 W + گریل	5-6	-	ابتدا قطعات نان را برشته کنید. سپس نان دارای مخلفات را برروی پایه بلند قراردهید. ۳-۲ دقیقه منتظر بمانید.
سیب زمینی پخته	۵۰۰ گرم	450 W + گریل	14-16	-	سیب زمینی ها را به دو نیم برش بزنید. آن ها را به صورت دایره ای برروی پایه بلند قرار داده و با گریل بپزید.
گراتین سبزیجات (خنک)	۴۵۰ گرم	450 W + گریل	9-11	-	گراتین تازه را داخل یک ظرف شیشه ای پیرکس بریزید. ظرف را برروی پایه کوتاه قرار دهید. بعد از پخت۳ -۲ دقیقه منتظر بمانید.
سیب های پخته	۲ سیب (هر کدام ۴۰۰گرم)	300 W + گریل	6-7	-	وسط سیب ها را خالی کرده و داخل آن را با مربا و کشمش پر کنید. کمی بادام برروی آن بگذارید. سیب ها را برروی یک ظرف پیرکس شیشه ای قرار دهید. ظرف را به طور مستقیم روی پایه کوتاه قرار دهید.
قطعات جوجه	۲ قطعه (۵۰۰ گرم)	300 W + گریل	9-11	8-10	به قطعات جوجه روغن و ادویه اضافه کنید. آن ها را به صورت دایره ای برروی پایه بلند قرار دهید. بعد از گریل۳ -۲ دقیقه منتظر بمانید.
استیک گوشت (متوسط)	۲ قطعه (۴۰۰ گرم)	فقط گریل	8-12	6-10	به استیک ها روغن و ادویه اضافه کنید. آن ها را به صورت دایره ای برروی پایه بلند قرار دهید. بعد از گریل۳ -۲ دقیقه منتظر بمانید.
ماهی کبابی	۴۰۰-۵۰۰ گرم	300 W + گریل	6-8	5½-6½	به ماهی روغن و ادویه اضافه کنید. دو ماهی را به صورت کنار هم برروی پایه بلند قرار دهید. بعد از گریل۳ -۲ منتظر بمانید.

راهنمای پخت ضخیم

توصیه می کنیم که بشقاب ضخیم را به طور مستقیم برروی صفحه گردان قرار دهید. بشقاب را به مدت۴ -۳ دقیقه گرم کرده و زمان ها و دستورالعمل های آمده در جدول زیر را استقبال کنید. به هنگام درآوردن غذا از فر، از دستکش استفاده کنید.

غذا	اندازه	گرم کردن		پخت		دستورالعمل ها
		حالت	زمان (دقیقه)	حالت	زمان (دقیقه)	
بیکن	4-6 slices (80 g)	600 W + Grill	3	600 W + Grill	3-4	بشقاب ضخیم را از قبل گرم کنید. قطعات گوشت را به صورت کنار هم برروی بشقاب ضخیم گذاشته آن را برروی پایه بلند قراردهید.
گوجه کبابی	200 g	600 W + Grill	3	300 W + Grill	3½-4½	بشقاب ضخیم را از قبل گرم کنید. گوجه ها را به دو قسمت تقسیم کنید. مقداری پنیر روی آن بگذارید. آن ها را به صورت دایره ای برروی پایه بلند قرار دهید.
خلال سیب زمینی	250 g	600 W + Grill	4	450 W + Grill	8-10	سیب زمینی ها را تمیز کرده و بشویید و آن ها را به صورت خلالی یا نگینی خرد کنید. به آن روغن زیتون و ادویه اضافه کنید. خلال ها را به صورت یکسان برروی بشقاب ضخیم پخش کنید. بشقاب را برروی پایه بلند قرار دهید. بعد از ۷ -۵ دقیقه آن ها را برگردانید.
سبزیجات گریل شده	250 g	600 W + Grill	4	450 W + Grill	5-7	بشقاب ضخیم را از قبل گرم کرده و از ۱ قاشق چایخوری روغن اضافه کنید. سبزیجات خد شده تازه مثل قطعات فلفل، پیاز و قارچ را داخل بشقاب بریزید. بشقاب را برروی پایه بلند بگذارید.
پیتزای منجمد	350 g	600 W + 180 °C	4	450 W + 200 °C	10-12	بشقاب ضخیم را از قبل گرم کنید. پیتزای منجمد را داخل بشقاب گذاشته و برروی پایه بلندقرار دهید.
باگت منجمد	250 g	600 W + 180 °C	3	180 W + 200 °C	10-12	بشقاب ضخیم را از قبل گرم کنید. ۲ باگت دارای مخلفات (مثلا سبزیجات، همبرگر و پنیر) را برروی بشقاب ضخیم قرار دهید.
چیپس منجمد	250 g	600 W + 180 °C	4	180 W + 200 °C	12-14	بشقاب ضخیم را از قبل گرم کنید. چیپس ها را به طور یکسان برروی بشقاب ضخیم بریزید. آن را برروی پایه بلند قرار دهید. بعد از نصف زمان پخت آن را برگردانید.
ناگت مرغ	300 g	600 W + Grill	4	600 W + Grill	6-8	بشقاب ضخیم را از قبل گرم کنید. ۱ قاشق چایخوری روغن اضافه کنید. ناگت های مرغ را برروی بشقاب ضخیم قرار دهید. بعد از ۶ -۵ دقیقه آن را برگردانید.

پخت حرارتی

پخت حرارتی ، پخت سنتی بوده و روش آشنای پخت در اجاق ها با هوای داغ می باشد . المنت حرارتی و موقعیت پنکه در دیواره ها نیز هوای داغ را در فر به گردش در می آورند .

لوازم مناسب برای پخت حرارتی

تمام ظروف ضد حرارت معمولی مثل کاغذهای پخت و نیز هر چیزی که به معمولا برای فرهای معمولی استفاده می کنید، قابل استفاده می باشد.

غذاهای مناسب برای پخت حرارتی

انواع بیسکویت ها ، کلوچه ها و کیک ها را می توانید با این حالت بپزید . همچنین کیک‌های میوه کلو چه و سو فله هارا نیز می توانید با این روش پخت بپزید.

مایکروویو + حرارت

در این حالت انرژی مایکروویو با هوای داغ ترکیب شده بنابراین زمان پخت کاهش یافته و غذا برشته و سرخ خواهد شد.

پخت با حرارت سنتی بوده و روش آ شنای پخت در اجاق ها با هوای داغ می باشد . المنت حرارتی و مو قعیت پنکه در دیواره ها نیز هوای داغ را در فر به گردش در می آورند پنج حالت ترکیبی در این مدل موجود می باشد .

W۶۰۰+حرارت ، W۴۵۰+حرارت ، W۳۰۰+حرارت ، W۱۸۰+حرارت و W۷۰۰+حرارت

ظروف مناسب برای پخت با مایکروو + حرارت

باید طوری باشند که امواج از آن ها عبور کنند. این ظروف باید ضد حرارت بوده (مثل شیشه، سفال یا چینی بدون نوارهای فلزی) و مشابه ظروف استفاده شده در حالت مایکروویو + گریل باشند.

غذاهای مناسب برای مایکروویو + حرارت

انواع گوشت ها و جوجه و گراتین، کیک های اسفنجی وکیک های میوه ای، پاستا و سبزیجات کبابی و نان ها در این حالت قابل پخت هستند.

SAMI10_HAC_-EN.indb 63 2010-12-03 5:41:33

راهنمای پخت با حرارت

حرارت را با انتخاب fast pre-heat برروی دمای مناسب قرار دهید. از سطوح توان و زمان های موجود در جدول زیر به عنوان دستورالعمل هایی برای پخت استفاده کنید. به هنگام درآوردن غذا از دستکش استفاده کنید.

غذای تازه	اندازه	توان	زمان	دستورالعمل ها
پیتزا (پیتزای منجمد پخته شده)	300-400 g	450 W + 200 °C	7-9	پیتزا برروی پایه کوتاه قرار دهید. بعد از پخت ۳-۲ دقیقه منتظر بمانید.
پاستا لازانیای منجمد	400 g	450 W + 200 °C	16-18	پاستا را داخل یک ظرف پیرکس شیشه ای ریخته و یا داخل همان بسته بندی قرار دهید (دقت کنید که بسته بندی برای مایکروویو و حرارت فر مناسب باشد) لازانیای منجمد را برروی پایه کوتاه بگذارید. بعد از پخت ۳-۲ دقیقه منتظر بمانید.
گوشت رست بیف گوشت کبابی (متوسط)	1000-1200 g	450 W + 160 °C	1st side 15-17 2nd side 10-14	گوشت ها را با روغن آغشته کرده و به آن فلفل، نمک اضافه کنید. آن را برروی پایه کوتاه قرار دهید. آن ها را طوری قرار دهید که قسمت ضخیم آن به سمت پایین باشد. بعد از پخت آن را در فویل آلومینیوم پیچانده و۱۵-۱۰ دقیقه منتظر بمانید.
جوجه کبابی	1100-1200 g	450 W + 190 °C	1st side 15-17 2nd side 13-15	به جوجه ها روغن و ادویه بمالید. ابتدا جوجه را طوری که قسمت سینه آن به سمت پایین باشد، قرار داده و سپس قسمت بالای آن را برروی پایه کوتاه قرار دهید. بعد از پخت ۵ دقیقه منتظر بمانید.
نان قرص های نان منجمد	۶ قطعه (350 g)	100 W + 160 °C	6-8	قرص های نان را به صورت دایره ای برروی پایه کوتاه قرار دهید.۳-۲ دقیقه منتظر بمانید.
نان (خشک، پخته شده)	۱ قطعه 200 g	180 W + 220 °C	6-8	باگت های خشک را برروی کاغذ آشپزخانه گذاشته و برروی پایه کوتاه قرار دهید. بعد از پخت ۳-۲ دقیقه منتظر بمانید.
کیک کیک (خمیر تازه)	700 g	Only 180 °C	70-80	خمیر تازه را دریک ظرف مربعی فلزی بریزید. (طوری ۲۵ سانتی متر) ظرف را برروی پایه کوتاه قرار دهید. بعد از پخت۱۰-۵ دقیقه منتظر بمانید.
مافین (خمیر تازه)	6x45 g (350-400 g)	Only 175°C	20-25	خمیر را به طور یکسان داخل یک ظرف فلزی مشکی برای ۶ مافین بریزید. ظرف را برروی پایه‌کوتاه قرار دهید. بعد از پخت ۵ دقیقه منتظر بمانید.
نان شیرینی / قرص های نان (خمیر تازه)	200-250 g	Only 200 °C	13-18	نان شیرینی یا قرص های نان را برروی پارچه آشپزخانه و پایه کوتاه قرار دهید.
کیک منجمد	1000 g	180 W + 160 °C	16-18	کیک منجمد را برروی پایه کوتاه قرار دهید. بعد از یخ زدایی و گرم شدن۲۰-۱۵ دقیقه منتظر بمانید.

راهنمای پخت حرارتی

از سینی مربعی فقط برای پخت حرارتی یا حالت گریل استفاده کنید. سینی مربعی را داخل سینی پایه قرار دهید. فر را با عملکرد سریع از قبل گرم کرده تا به دمای مورد نظر برسید.

مگر اینکه دمای دیگری توصیه شده باشد، به جدول زیر مراجعه کنید.

به هنگام استفاده از عملکرد گریل به تنهایی، گریل را به مدت۴ -۳ دقیقه گرم کنید.

از زمان های پخت و دستورالعمل در جدول زیر به عنوان دستورالعمل هایی برای پخت حرارتی استفاده کنید. همواره به هنگام درآوردن ظروف از فر از دستکش استفاده کنید.

غذای تازه	اندازه	گرم کردن	توان	زمان (دقیقه)	دستورالعمل ها
نان تست	100 g	Grill	Grill	8-10	نان های تست را داخل سینی مربع بگذارید. بعد از ۵ -۴ دقیقه آن ها را برگردانید.
تست پنیر	250 g	Grill	Grill	4-6	نان تست را گرم کرده و قطعه های گوجه و پنیر را روی آن بگذارید. نان ها را به صورت کنار هم داخل سینی مربع بپیچید.
سبزیجات کبابی	500 g	Grill	Grill	15-20	سبزیجات ادویه زده شده مثل گوجه های کوچک، قطعات فلفل و قارچ را داخل سینی مربع بریزید.
پیتزای منجمد	350 g	200 °C	200 °C	15-20	پیتزای منجمد را داخل سینی مربع قرار دهید.
پیتزای خانگی	800 g	210 °C	210 °C	20-25	خمیر تازه پیتزا را برروی سینی مربع با استفاده از پارچه آشپزخانه بگذارید. خمیر را با یک چنگال سوراخ کنید. روی آن سس گوجه فرنگی، سبزیجات و پنیر رنده شده بریزید.
چیپس منجمد	500 g	220 °C	220 °C	23-26	چیپس ها را به طور مساوی برروی سینی مربعی بریزید.
کیک loaf	700 g	-	160 °C	55-65	خمیر تازه را داخل یک ظرف مربعی شکل فلزی بریزید. ظرف را در راستای طول درب برروی سینی مربع بگذارید.
کیک اسفنجی	700 g	-	160 °C	40-50	خمیر تازه را در یک ظرف فلزی مربع شکل بریزید. کیک را در مرکز سینی مربعی بگذارید.
کلوچه	200 g	180 °C	180 °C	8-12	کلوچه ها را به صورت یکسان برروی سینی مربع بچینید.
مافین	600 g	175°C	175°C	20-25	خمیر تازه را داخل ظرف فلزی مربعی شکل برای ۱۲ مافین بریزید. ظرف های مافین را برروی‌سینی مربع یا سینی پایه داخل فر بگذارید.

سریع و آسان

ذوب کردن کره

۵۰گرم کره را داخل یک ظرف شیشه ای عمیق بریزد . آن را با درب پلاستیکی بپوشانید . با استفاده از توان ۹۰۰W ، به مدت۳۰ -۴۰ثانیه آن را گرم کنید تا کره ذوب شود.

گرم کردن شکلات

۱۰۰گرم شکلات را داخل یک ظرف شیشه ای عمیق بریزید.
به مدت۳ -۵دقیقه با استفاده از توان۴۵۰ گرم کنید تا شکلات ذوب شود.
در حین ذوب یک یا دو بار هم بزنید . به هنگام در آوردن ظرف از دستکش استفاده کنید.

ذوب کردن عسل شکرک زده

۲۰گرم عسل شکرک زده را داخل یک ظرف شیشه ای با عمق کم بریزید. به مدت۲۰ -۳۰ ثانیه با استفاده از توان۳۰۰ Wگرم کنید تا عسل ذوب‌شود.

ذوب کردن ژلاتین

برگ های ژلاتین را به مدت ۵ دقیقه داخل آب سرد قرار دهید . ژلاتین ها را داخل یک ظرف شیشه ای پیرکس قرار دهید . با استفاده از توان۳۰۰ W آن را گرم کنید. بعد از ذوب هم بزنید .

پخت glaze/icing

Glaze فوری (تقریباً ۱۴ گرمی) را با۴۰ گرم شکر و۲۵۰ میلی لیتر آب سرد مخلوط کنید . آن را با استفاده از توان۹۰۰ Wبه مدت ۳/۵ تا۴/۵ دقیقه گرم کنید تا زمانیکه glaze/icing شفاف شود . دو بار در حین پخت هم بزنید.

پخت مربا

۶۰۰گرم میوه (برای مثال آلبالو) را در یک ظرف پیرکس شیشه ای با اندازه مناسب با درپوش بریزید. ۳۰۰گرم شکر اضافه کرده و خوب هم بزنید.
۱۰-۱۲دقیقه با استفاده از توان ۹۰۰ W بپوشانید. در حین پخت چند بار هم بزنید .
مربا را به طور مستقیم داخل شیشه مربا با درب محکم خالی کنید. ۵ دقیقه منتظر بمانید.

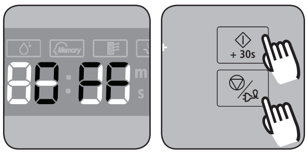
پخت پودینگ

پودر پودینگ را با شکر و شیر را دستورالعمل های زیر مخلوط کنید و خوب هم بزنید. از یک ظرف پیرکس شیشه ای با اندازه مناسب استفاده کنید. ۶/۵ تا ۷/۵ دقیقه با استفاده از۹۰۰ وات آن را گرم کنید . در حین پخت چند بار هم بزنید.

سرخ کردن خلال بادام

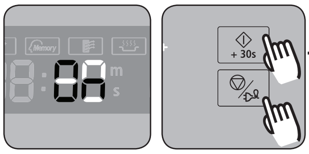
۳۰گرم خلال بادام را بر روی یک بشقاب سرامیکی با اندازه متوسط بریزید در حین سرخ کردن به مدت۳/۵ تا ۴/۵ دقیقه با استفاده از۶۰۰ وات هم بزنید.
به مدت۲ -۳ دقیقه بگذارید در فر بماند. هنگام در آوردن ظرف از دستکش استفاده کنید.

خاموش کردن بوق دستگاه



شما می توانید هر وقت که می خواهید ، بوق دستگاه را خاموش کنید .

۱. برای خاموش کردن بوق دستگاه cancel/power, save/ stop را فشار داده و تکمه start را به طور همزمان فشار دهید.



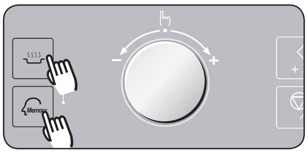
۲. برای روشن کردن بوق دستگاه ، دوباره تکمه sawe , stop/cancel/power save را به طورهمزمان فشار دهید .

قفل ایمنی کودک

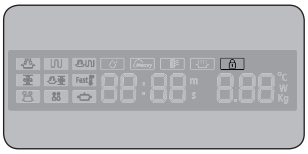
قفل ایمنی کودک به شما امکان قفل کردن پنل کنترل را به منظور جلوگیری از استفاده ناخواسته از دستگاه می دهد.

برای قفل کردن فر:

۱. تکمه های Keep warm و Memory را به طور همزمان فشار داده و ۳ ثانیه نگه دارید.

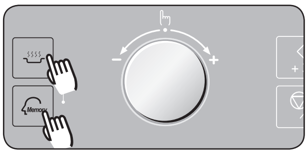


۲. نشانگر قفل برروی نمایشگر ظاهر شده و نشان می دهد که تمام عملکردها قفل شده اند.

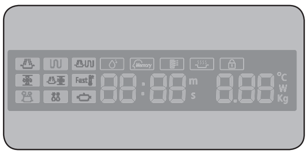


برای باز کردن قفل فر:

۱. تکمه های Keep warm و Memory را به طور همزمان فشار داده و ۳ ثانیه نگه دارید.



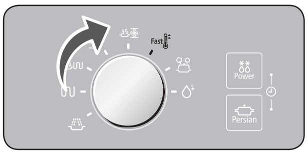
۲. نشانگر قفل محو شده و نشان می دهد که تمام عملکردها قابل انتخاب هستند.



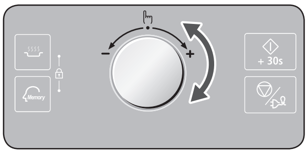
SAMI10_HAC_-EN.indb 67 2010-12-03 5:41:35

گرم کردن سریع فر

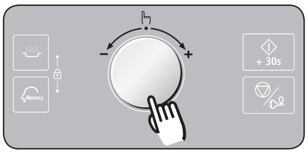
برای پخت حرارتی ، توصیه می شود شما فر را برای رسیدن به دمای مورد نظر قبل از گذاشتن غذا در فر از قبل گرم کنید. هنگامیکه فر به دمای مورد نظر رسید ، تقریباً ۱۰ دقیقه در این دما باقی ماند، و سپس به طور خودکار خاموش می شود. بررسی کنید که المنت حرارتی در موقعیت درست برای پخت غذای شما باشد.



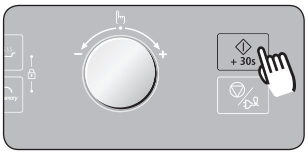
۱. درجه mode selector را بر روی موقعیت fast preheat قرار دهید.



۲. درجه multi function را بر روی دمای مورد نظر بچرخانید (پیش فرض : ۱۸۰°c)



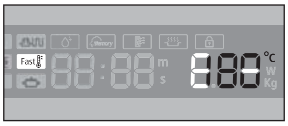
۳. تکمه selector را بروی دمای مورد نظر قرار دهید. (۴۰-۲۳۰°C)



۴. تکمه start را فشار دهید.

نتیجه : فر به دمای مورد نظر رسیده و گرم می شود.

- زمان های نمایشگر ۴ ثانیه است .
  مثال، در حالت گرم کنندگی سریع در ۱۸۰°c



- به محض رسیدن فر به دمای مورد نظر فر ۴ بار بوق زده و به مدت ۱۰ دقیقه در همان دما باقی می ماند.
- بعد از ۱۰ دقیقه ، فر ۴ بار بوق زده و عملکرد متوقف می شود.

در صورتیکه دمای داخلی به دمای از پیش تنظیم شده رسید ، فر ۴ بار بوق زده به مدت ۱۰دقیقه در همان دما باقی می ماند.

SAMI10_HAC_-EN.indb 68 2010-12-03 5:41:35

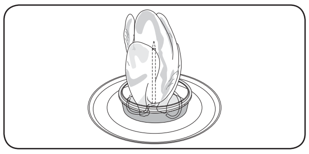
کباب کردن با سیخ

سیخ کبابی برای پخت باربیکیومناسب می باشد چون دیگر نیازی به برگرداندن گوشت نداریم.
می توانید برای این کار از حالت پخت حرارتی +ماکروویو استفاده کنید.

مطمئن شوید که گوشت به طور یکسان در کل سیخ پخش شده باشد تا سیخ به راحتی بچرخد.

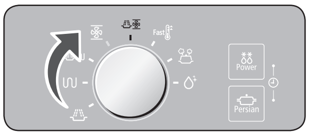
همواره به هنگام لمس ظروف داخل فر ، از دستکش استفاده کنید چون خیلی داغ می شوند.

۱. سیخ کباب پز را در مرکز گوشت فرو کنید.

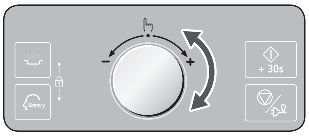


مثال : سیخ را بین استخوان پشتی و سینه مرغ وارد کنید .
سیخ را بر روی پایه قرار داده و پایه را داخل ظروف شیشه ای قرار دهید و ظرف را بر روی پایه گردان قرار دهید .
برای برشته شدن گوشت ، آن را با روغن آشپزی آغشته کنید.

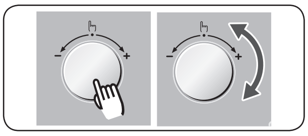
۱. درجه selector mode را بر روی موقعیت convection combi قرار دهید.



۲. زمان پخت را با چرخاندن درجه MULTI function تنظیم کنید.
(حداکثر زمان پخت۹۰ دقیقه است)

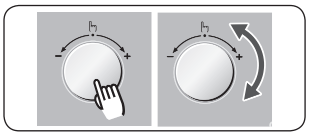


۳. در صورتیکه می خواهید سطح توان را تغییر دهید ، تکمه selector را فشار داده و سطح توان مناسب را با چرخاندن درجه MULTI function انتخاب کنید.



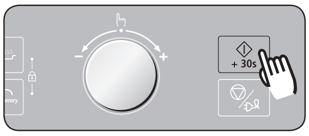
- پیش فرض: ۶۰۰وات
- ۱۰۰،۱۸۰،۳۰۰،۴۵۰،۶۰۰

۴. در صورتیکه می خواهید دما را تغییر دهید ، تکمه selector را فشار داده و سپس دمای مناسب را با چرخاندن درجه MULTI function انتخاب کنید.



- پیش فرض: ۱۸۰°c
- ۲۱۰-۴۰°c

۵. تکمه start را فشار دهید .



- پخت آغاز شده و سیخ می چرخد.

نتیجه : بعد از اتمام پخت ، فر بوق زده و End چهار بار چشمک می زند بعد از آن فر هر دقیقه یک بار بوق می زند.

۶. بعد از اینکه گوشت کاملاً پخت ، به دقت سیخ را با استفاده از دستکش خارج کنید.

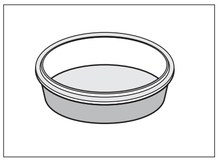
SAMI10_HAC_-EN.indb 69 2010-12-03 5:41:36

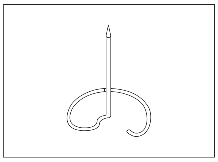
استفاده از سیخ چند شاخه عمودی

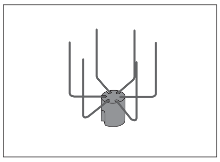
سیخ چند شاخه برای کباب

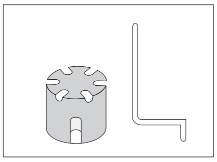
با استفاده از سیخ ۶ شاخه برای کباب شما می توانید به آسانی گوشت را کباب ، جوجه ، ماهی ، سبزیجات (مثل پیاز ، فلفل ، و غیره) و میوه هایی که خرد کرده اید ، را کباب کنید .

شما می توانید غذا های بالا را با استفاده از سیخ های کباب و حالت حرارتی با ترکیبی بپزید.


سیخ چند شاخه


بست بار بیکیو + سیخ


سیخ کباب


ظرف شیشه ای

استفاده از سیخ چند شاخه با سیخ های کباب

۱. برای آماده کردن کباب با استفاده از ۶ سیخ
۲. مقدار مساوی گوشت بر روی هر سیخ بگذارید.
۳. سیخ را داخل ظرف شیشه ای گذاشته و سیخ چند شاخه را داخل آن قرار دهید .
۴. ظرف شیشه ای را با سیخ چند شاخه در مرکز صفحه گردان قرار دهید .

مطمئن شوید که المنت حرارتی در موقعیت درست پشت دیوار فر باشد و قبل از شروع فر آیند گریل در بالا قرار نداشته باشد.

در آوردن سیخ چند شاخه از فر بعد از گریل

۱. به هنگام در آوردن ظرف شیشه ای حاوی سیخ ها از دستکش استفاده کنید . چون خیلی داغ می شود.
۲. سیخ چند شاخه را از سیخ ایستاده خارج کنید.
۳. به دقت سیخ ها را در آورید و با استفاده از چنگال قطعات گوشت یا غذا را از سیخ در آورید .

سیخ چند شاخه را نباید در ماشین ظرفشویی بشویید. بنابراین آن را با آب گرم و ماده شستشو با دست بشویی . بعد از استفاده سیخ چند شاخه را از فر در آورید.

SAMI10_HAC_-EN.indb 70 2010-12-03 5:41:36

تمیز کردن و مراقبت

تمیز کردن فر

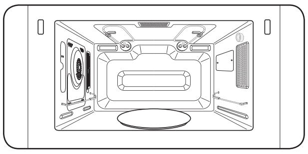
استفاده از حالت تمیز کردن با بخار

بخار تولید شده از سیستم تمیز کردن با بخار حفره فر را در بر می گیرد. بعد از استفاده از تمیز کردن با بخار، شما می توانید به آسانی فر را تمیز کنید.

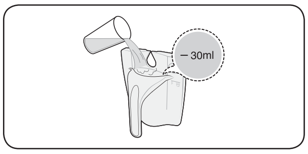
نکته مهم:

- از این عملکرد حتما بعد از خنک شدن کامل فر استفاده کنید. (دمای اتاق)
- از آب طبیعی استفاده کرده و آب مقطر را در فر نگذارید.

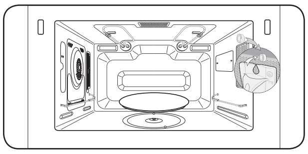
۱. درب را باز کنید.



۲. آب را درون ظرف شیشه ای بریزید.
خط آب در حدود ۳۰m است.

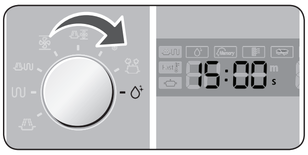


۳. لطفا ظرف آب را به قسمت راست فر وصل کنید.



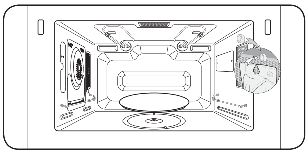
۴. درب را ببندید.

۵. درجه selector را برروی موقعیت steam clean قرار داده و تکمه start را فشار دهید.



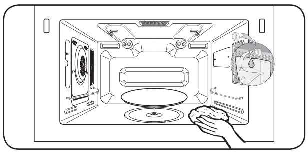
SAMI10_HAC_-EN.indb 71 2010-12-03 5:41:37

۶. درب را ببندید.



۷. حفره فر را با استفاده از حوله آشپزخانه تمیز کنید.

صفحه گردان و سینی پایه را برداشته و زیر پایه را با دستمال آشپزخانه تمیز کنید.



- ظرف آب تنها حالت "steam clean" قابل استفاده است.
- به هنگام پخت مواد غذایی بدون آب، آب ظرف را خالی کنید چون ممکن است سبب آتش سوزی در فر مایکروویو شود.

تمیز کردن فر مایکروویو

تمیز کردن منظم فر مایکروویو به منظور جلوگیری از جمع شدن چربی و ذرات غذا به خصوص برروی سطوح خارجی و داخلی، درب و لاستیک های درب ضروری می باشد.

۱. سطوح خارجی را با یک پارچه نرم و مایع شستشو شسته و آب کشی کرده و خشک کنید.
۲. هرگونه سرریز غذا یا ماده اضافی را با یک پارچه نرم از داخل فر تمیز کرده و خشک کنید.

۳. برای شل کردن ذرات غذایی سخت شده اند و برای از بین رفتن بو، یک لیوان آبی لیمو رقیق برروی کف فر گذاشته و با حداکثر توان به اندازه ۱۰ دقیقه فر را گرم کنید.

۴. داخل فر را بشویید.

نکته مهم:

- دقت کنید که آب درون حفره های تهویه نرود.
- هرگز از مواد اسیدی یا حلال های شیمیایی استفاده نکنید.
- همواره مطمئن شوید که لاستیک های درب به منظور جلوگیری از تشکیل چربی و ذرات غذا، تمیز باشند تا درب خوب بسته شود.

SAMI10_HAC_-EN.indb 72 2010-12-03 5:41:38

عیب یابی و کدهای خطا

نگه داری و تعمیر فر مایکروویو

تعمیر باید فقط توسط تکنسین خدمات واجد شرایط انجام شود.

در صورتیکه فر نیاز به سرویس دارد، آن را از برق کشیده و با نزدیکترین مرکز خدمات مشتریان سامسونگ تماس بگیرید.

به هنگام تماس، لطفا اطلاعات زیر را به همراه داشته باشید:

- شماره مدل و شماره سریال (در پشت فر یافت می شود)
- جزئیات گارانتی
- توضیح کامل شکل

در صورتیکه می خواهید موقتاً از فر استفاده نکنید آن را در جایی نگه داری کنید، محل تمیزی را انتخاب کنید که گردوخاک و رطوبت به فر آسیب نزنند.

عیب یابی

در صورتیکه مشکلات زیر را با فر دارید، به راه حل های زیر مراجعه کنید. با این کار در زمان صرفه جویی شده و از تماس غیر ضروری جلوگیری می کند.

غذا نپخته باقی می ماند.

- مطمئن شوید که تایمر را درست تنظیم کرده و تکمه start را فشار داده اید.
- درب را محکم بسته باشید.
- مطمئن شوید که فیوز نپریده باشد یا مواد کوتاه رخ نداده باشد.

غذا بیش از حد پخته و یا نیمه پخته باقی می ماند.

- مطمئن شوید که زمان پخت درست را انتخاب کرده اید.
- مطمئن شوید که سطح توان درست استفاده شده باشد.

جرقه و تشعشع در داخل فر ایجاد می شود.

- مطمئن شوید که ظرف مناسب حالت پخت و بدون نوارهای فلزی انتخاب کرده اید.
- مطمئن شوید که چنگال یا دیگر ظروف فلزی را داخل فر جا نگذاشته باشید.
- در صورتیکه از فوی آلومینیوم استفاده می کنید، مطمئن شوید که خیلی نزدیک دیواره های فر نباشد.

فر سبب اختلال در رادیو و تلویزیون می شود.

- اختلالات جزئی ممکن است به هنگام کارکردن فر در تلویزیون و رادیو ایجاد شود. به منظور کاهش این اثر، سعی کنید فر را دور از تلویزیون، رادیو و آنتن نصب کنید.

SAMI10_HAC_-EN.indb 73 2010-12-03 5:41:38

اختلالات الکترونیکی سبب reset شدن نمایشگر می شود.

- دوشاخه را از برق درآورده و دوباره بزنید، زمان را reset کنید.

چگالش داخل فر اتفاق می افتد.

- این یک امر طبیعی است. بعد از پخت آن را خشک کنید.

پنکه حتی بعد از خاموش شدن فر کار می کند.

- این یک امر طبیعی است. پنکه خنک کننده ممکن است برای خنک کردن فر تا زمان متعادل شدن دمای آن، حتی بعد از خاموش شدن فر تمیز کار کند.

جریان هوا در اطراف درب و جعبه بیرونی احساس می شود.

- این یک امر طبیعی است.

انعکاس نور در اطراف درب و جعبه بیرونی اتفاق می افتد.

- این یک امر طبیعی است.

بخار از اطراف درب یا حفره های تهویه خارج می شود.

- این یک امر طبیعی است.

صدای کلیک به هنگام عملکرد فر به گوش می رسد به خصوص به هنگام یخ زدایی این یک امر طبیعی است.

کدهای خطا

کد خطا	عملکردهای عمومی
E 21	**باز بودن سنور دما** در صورتیکه سنسور دما، دمایی بیش از ۲۵۰ را در حین عملکرد احساس کند.
E 22	**اتصال کوتاه دما** درصورتیکه میزان دما در حین عملکرد کمتر احساس شود این خطا رخ می دهد.
E 25	**تشخیص دمای بیش از ۲۳۰ c در حین عملکرد مایکروویو** در صورتیکه دمای فر درحین عملکرد مایکروویو به بیش از ۲۳۰ c برسد، این خطا رخ می دهد.
E A1	**باز / بسته بودن Damper** در صورتیکه فر باز بودن یا بسته بودن Damper را احساس نکند، این خطا رخ می دهد.

SAMI10_HAC_-EN.indb 74 2010-12-03 5:41:38

اطلاعات فنی

سامسونگ همواره در حال بهبود محصولات خود می باشد. طرح و خصوصیات این محصول و همچنین این دستورالعمل های کاربر ممکن است بدون تذکر تغییر کند.

اطلاعات فنی

منبع برق		230 V ~ 50 Hz
مصرف برق	حداکثر توان	3050 W
	مایکروویو	1550 W
	گریل	1550 W
	حرارت	2000 W
توان خروجی		100 W / 900 W (IEC - 705)
فرکانس عملکرد		2450 MHz
مگنترون		OM75P (20)
روشن خنک کنندگی		موتور خنک کننده پنکه
ابعاد (عرض × ارتفاع × عمق)	بیرون	520 x 385 x 481 mm
	محفظه فر	400 x 235 x 385 mm
حجم		36 liter
وزن	خالص	26.5 kg تقریباً

SAMI10_HAC_-EN.indb 75 2010-12-03 5:41:38

در صورت داشتن هرگونه پرسش یا پیشنهاد

وب سایت	شماره تماس	کشور
www.samsung.com	800-SAMSUNG (726-7864)	U.A.E
	800-SAMSUNG(726-7864)	OMAN
	183-2255	KUWAIT
	8000-4726	BAHRAIN
	08000-726786	EGYPT
	800-22273	JORDAN
	080 100 2255	MOROCCO
	9200-21230	SAUDI ARABIA
	444 77 11	TURKEY
	021-8255	IRAN
	0800-726-7864	NIGERIA
	0860-SAMSUNG(726-7864)	SOUTH AFRICA

شماره کد: DE68-03884A-02

سامسونگ
فقط با ضمانت سام سرویس
www.samservice.com

سام سرویس

SAMI9

Microwave oven

user manual

Planet First **100% Recycled Paper**

This manual is made with 100 % recycled paper.

imagine the possibilities

ENGLISH

Thank you for purchasing this Samsung product.
To receive more complete service, please register your product at

www.samsung.com/register

SAMSUNG

using this manual

Thank you for purchasing a SAMSUNG microwave oven.
Your Owner's Manual contains important safety instructions and essential information on using and caring for your new microwave oven.
Before using your oven, important safety instructions read carefully and keep it for future reference.
A handy quick guide explaining basic cooking operations is provided inside the front cover for your convenience.

safety information

- Before operating the appliance, please read this manual thoroughly and retain it at a safe place near the appliance for your future reference.
- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service center or find help and information online at www.samsung.com.

Important safety symbols and precautions.

The following symbols are used in the text of this Owner's Manual:

WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.
CAUTION	To reduce the risk of fire, explosion, electric shock, or personal injury when using your microwave oven, follow these basic safety precaution.

	Do NOT attempt.
	Do NOT disassemble.
	Do NOT touch.
	Follow directions explicitly.
	Unplug the power plug from the wall socket.
	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
	Call the service center for help.
	Note
	Important

WARNING Severe warning signs for installation

The installation of this appliance must be performed by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. Please see the section "Installing your Microwave Oven".

Plug the power cord into the proper wall socket or higher and use the socket for this appliance only. Plug the power plug into the wall socket firmly. In addition, do not use an extension cord.

- Failure to do so and sharing a wall socket with other appliances using a power strip or extending the power cord may result in electric shock or fire.
- Do not use an electric transformer. It may result in electric shock or fire.

The installation of this appliance must be performed by a qualified technician or service company.

- Failing to do so may result in electric shock, fire, an explosion, problems with the product, or injury.

It should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation.
The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

Do not install this appliance near a heater, inflammable material.
Do not install this appliance in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water (rain drops).
Do not install this appliance in a location where gas may leak.

- This may result in electric shock or fire.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance must be properly grounded.
Do not ground the appliance to a gas pipe, plastic water pipe, or telephone line.

- This may result in electric shock, fire, an explosion, or problems with the product.
- Never plug the power cord into a socket that is not grounded correctly and make sure that it is in accordance with local and national codes.

CAUTION Caution signs for installation

This appliance should be positioned in such a way that it is accessible to the power plug.

- Failure to do so may result in electric shock or fire due to electric leakage.

Install your appliance on a level and hard floor that can support its weight.

- Failure to do so may result in abnormal vibrations, noise, or problems with the product.

Install the appliance while maintaining the proper distance from the wall.

- Failure to do so may result in fire due to overheating.

The minimum height of free space necessary above the top surface of the oven.

WARNING Severe warning signs for electric

Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.

- Unplug the power plug and clean it with a dry cloth.
- Failure to do so may result in electric shock or fire.

Plug the power plug into the wall socket in the right direction so that the cord runs towards the floor.

- If you plug the power plug into the socket in the opposite direction, the electric wires within the cable may be damaged and this may result in electric shock or fire.

Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket.

- This may result in electric shock or fire.

Do not pull or excessively bend the power cord.
Do not twist or tie the power cord.
Do not hook the power cord over a metal object, place a heavy object on the power cord, insert the power cord between objects, or push the power cord into the space behind the appliance.

- This may result in electric shock or fire.

Do not pull the power cord, when unplugging the power plug.

- Unplug the power plug by holding the plug.
- Failure to do so may result in electric shock or fire.

When the appliance or the cord is damaged, contact your nearest service centre.

CAUTION Caution signs for electric

Unplug the power plug when the appliance is not being used for long periods of time or during a thunder/lightning storm.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

WARNING Severe warning signs for using

In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug. Do not touch the appliance or power cord.

- Do not use a ventilating fan.
- A spark may result in an explosion or fire.

Take care that the door, heater or any of the other parts do not come into contact with the body while cooking or just after cooking.

- Failure to do so may result in burns.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

When moving heating elements, make sure to use the equipment designed to move heating element while wearing safety gloves, and see if temperature drops sufficiently (at least 10 minutes after grill or combination cooking operation) after operation.

ALWAYS use oven gloves when removing a dish from the oven to avoid unintentional burn.

Stand at arms length from the oven when opening the door.
Reason : The hot air or steam released may cause scalding.

WARNING : Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:

- Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
- Cover with a clean, dry dressing.
- Do not apply any creams, oils or lotions.
- Contact a doctor

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave heating has ended.

WARNING : The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

WARNING : Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

WARNING : When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

Appliance is not to be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.

WARNING : Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.

WARNING : Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Do not touch the power plug with wet hands.

- This may result in electric shock.

Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.

- Plugging the power plug into the wall socket again may cause a spark and result in electric shock or fire.

Keep all packaging materials well out of the reach of children, as packaging materials can be dangerous to children.

- If a child places a bag over its head, it may result in suffocation.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Failing to do so may result in electric shock, burns or injury.

Never use the multi-purpose pan for the microwave oven or the defrosting function.

- This may result in sparks or fire.

Never use this appliance for purposes other than cooking.

- Failure to do so may result in fire.

Open sealed containers (baby bottles, milk bottles, etc.) and make a hole in food items such as shells or nuts (eggs, chestnuts, etc) with a knife, before cooking them.

- Failure to do so may result in burns or injury due to the item bursting.

Do not touch the inside of the appliance immediately after cooking, because the inside of the appliance is hot after being heated for a long time or heating a small amount of food.

- Failure to do so may result in burns.

Do not use aluminium foil, metal objects (such as containers, forks, etc.) or containers with golden or silver trims.

- This may result in sparks or fire.

Never heat plastic or paper containers and do not use them with the oven function.

- Failure to do so may result in fire.

Take care that food does not come into contact with the heater when cooking food with the oven.

- This may result in fire.

Do not over-heat food.

- This may result in fire.

Do not heat food wrapped in paper such as magazines or newspaper.

- This may result in fire.

Do not use or place inflammable sprays or objects near the oven.

- This may result in fire or an explosion.

Do not open the door when the food in the cooking compartment is burning.

- If you open the door, an inflow of oxygen occurs and this may result in fire.

Do not insert fingers, foreign substances or metal objects such as pins or needles into the inlet, outlet and holes. If foreign substances are inserted into any of these holes, unplug the power plug from the wall socket and contact your product provider or nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or injury.

NEVER fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.

NEVER heat a babys bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.

DO NOT touch heating elements or interior oven walls until the oven be cooled down.

Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.

Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.

DO NOT operate the microwave oven when it is empty. The power will be cut off automatically for safety. You can operate normally after letting it stand for over 30 minutes. It is best to leave a glass of water inside the oven at all times. The water will absorb the microwaves energy if the oven accidently started.

WARNING : If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING : Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

If the appliance is flooded cut the power immediately and please contact your nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

If the appliance generates a strange noise, a burning smell or smoke, unplug the power plug immediately and contact your nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

Do not attempt to repair, disassemble, or modify the appliance yourself.

- Since a high voltage current enters the product chassis, it may result in electric shock or fire.
- You may be exposed to electromagnetic waves.
- When repairing the appliance is required, contact your nearest service centre.

WARNING : It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;

CAUTION Caution signs for using

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags.
Reason : Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;

Small amounts of food require shorter cooking or heating time.
If normal times are allowed they may overheat and burn.

You may notice a Clicking sound during operation (especially when the oven is defrosting).
Reason : This sound is normal when the electrical power output is changing.

Young children should NEVER be allowed to use or play with the microwave oven. Nor should they be left unattended near the microwave oven when it is in use. Items of interest to children should not be stored or hidden just above the oven.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Take care as beverages or food may be very hot after heating.

- Especially when feeding a child, check that it has cooled sufficiently.

Take care when heating liquids such as water or other beverages.
- Make sure to stir during or after cooking.
- Avoid using a slippery container with a narrow neck.
- Remove the container at least 30 seconds after heating.
- Failing to do so may result in an abrupt overflow of the contents and cause burns.

Do not hold food or any part there of during or immediately after cooking.
- Use cooking gloves because it may be very hot and you could burn yourself.
- If you pull the ceramic dish or well-being multi-purpose pan forwards, food may spill and this may result in burns.

When the surface is cracked, turn the power switch of the appliance off.
- Failure to do so may result in electric shock.

Do not scratch the glass of the oven door with a sharp object.
- This may result in the glass being damaged or broken.

Do not stand on top of the appliance or place objects (such as laundry, oven cover, lighted candles, lighted cigarettes, dishes, chemicals, metal objects, etc.) on the appliance.
- Items, such as a cloth, may be caught in the door.
- This may result in electric shock, fire, problems with the product, or injury.

Do not operate the appliance with wet hands.
- This may result in electric shock.

Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the appliance.
- As well as being harmful to humans, it may also result in electric shock, fire or problems with the product.

Do not apply excessive pressure or impact to the door or to the inside of the appliance.
- This may result in deformation to the product or injury due to electric wave leakage.
- Hanging onto the door may result in the product falling and causing injury.
- If the door is damaged, do not use the appliance and contact your nearest service centre.

Do not place the appliance over a fragile object such as a sink or glass object.
- This may result in damage to the sink or glass object.

Use the appliance only after closing the door.
- If you use the appliance when it is contaminated by foreign substances such as food waste, it may result in problems with the appliance.

Take care when removing the wrapping from food that has just been taken out of the appliance.
- If the food is hot, hot steam may be emitted abruptly when removing the wrapping and you may burn yourself.

Do not unplug the appliance by pulling at the power cord, always grip plug firmly and pull straight out from the outlet.
- Damage to the cord may cause short-circuit, fire and/or electric shock.

Do not put your face or body close to the appliance while cooking or when opening the door just after cooking.
- Take care that children do not come close to the appliance.
- Failure to do so may result in burns from the heat.

Do not place food or heavy objects over the door when opening the door.
- The food or object may fall and this may result in burns or injury.

Do not abruptly cool the door, the inside of the appliance, or the dish by pouring water over it during or just after cooking.

- This may result in damage to the appliance. The steam or water spray may result in burns or injury.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

WARNING Severe warning signs for cleaning

Do not clean the appliance by spraying water directly onto it.
Do not use benzene, thinner or alcohol to clean the appliance.

- This may result in discoloration, deformation, damage, electric shock or fire.

Before cleaning or performing maintenance, unplug the appliance from the wall socket and remove food waste from the door and cooking compartment.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

during cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. (cleaning model only)

excess spillage must be removed before cleaning and shall specify which utensils can be left in the oven during cleaning. (cleaning model only)

CAUTION Caution signs for cleaning

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Take care not to hurt yourself when cleaning the appliance (external/internal).

- You may hurt yourself on the sharp edges of the appliance.

Do not clean the appliance with a steam cleaner.

- This may result in corrosion.

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

- **(1)** Door (bent)
- **(2)** Door hinges (broken or loose)
- **(3)** door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment. For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

contents

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN 12
12 Installing your oven

OVEN FEATURES 13
13 Checking the product and parts
13 Checking the control panel
14 Accessories

BEFORE YOU BEGIN 16
16 Setting the clock

OVEN USE 18
18 Using convection mode
19 Using grill mode
20 Using grill combi mode
21 Using convection combi mode
22 Using Persian cook mode
28 Using the steam / crusty / auto cook mode
36 Using the manual steam cook
38 Using the manual crusty cook
40 Using memory mode
41 Using power defrost mode
43 Using the keep warm mode
45 How a microwave oven works
46 Using microwave mode
66 Switching off the beeper
67 Child safety lock
68 Fast preheating the oven
69 Spit-Roasting
70 Using The Vertical Multi-Spit

CLEANING AND CARE 71
71 Cleaning your oven

TROUBLESHOOTING AND ERROR CODE 73
73 Storing and repairing your microwave oven
73 Troubleshooting
74 Error codes

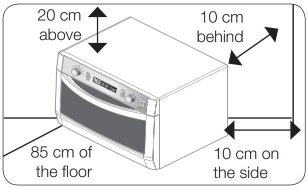
TECHNICAL DATA 75
75 Technical data

installing your microwave oven

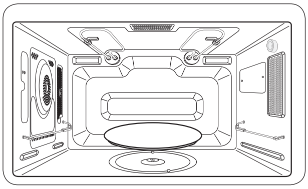
INSTALLING YOUR OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.

- When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



- Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.

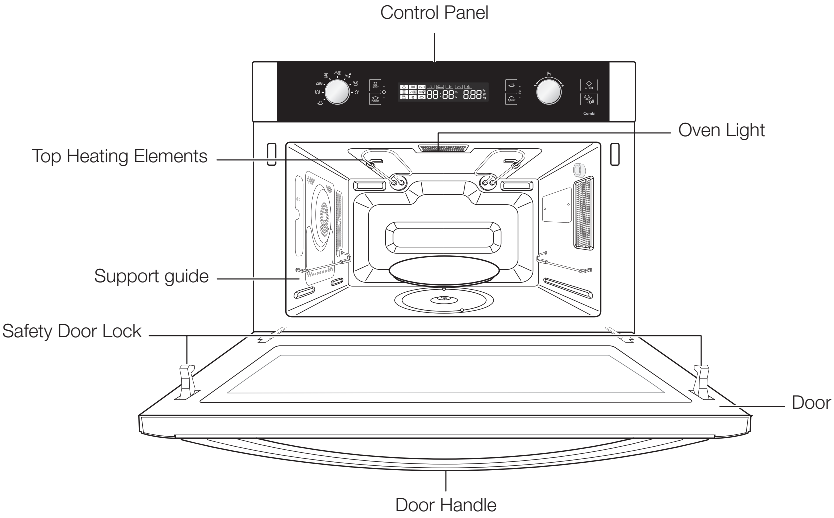


This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

- Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.
- Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

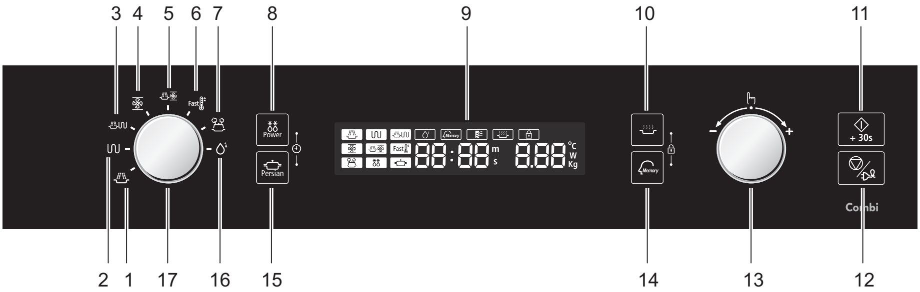
oven features

CHECKING THE PRODUCT AND PARTS



The Support guide are mainly used for convection function.

CHECKING THE CONTROL PANEL

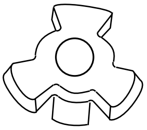


1. Microwave Mode
2. Grill Mode
3. Microwave+Grill Mode
4. Convection Mode
5. Microwave+Convection Mode
6. Fast Preheat Mode
7. Steam / Crusty / Auto Cook Mode
8. Power Defrost Button
9. Display
10. Keep Warm Button
11. Start Button
12. Stop / Cancel / Power Save Button
13. Multi Function Selector / Selector Button
14. Memory Button
15. Persian Cook Button
16. Steam Clean Mode
17. Mode Selector

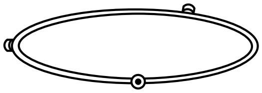
ACCESSORIES

The following accessories are provided with your microwave oven:

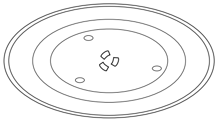
1. **Coupler,** to be placed correctly over the motor shaft in the base of the oven.
   - The coupler rotates the turntable.



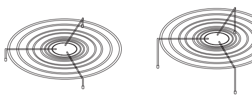
2. **Roller Ring,** to be placed in the center of the oven.
   - The roller ring supports the turntable.



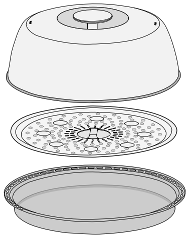
3. **Turntable,** to be placed on the roller ring with the center fitting on to the coupler.
   - The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.

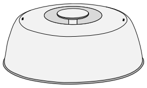


4. **Metal Racks** (High rack, Low rack), to be placed on the turntable.
   - The metal racks can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the turntable and a second dish on the rack.
   - The metal racks can be used in grill, convection and combination cooking.

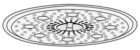


5. **Pro Steamer / Crusty plate** to be placed on the turntable.
   - The Pro Steamer can be used to steam crusty cook.
     The Crusty plate is used to brown food better in the microwave or grill combination cooking modes and to keep pastry and pizza dough crisp.

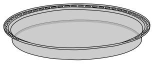




Stainless Steel Lid

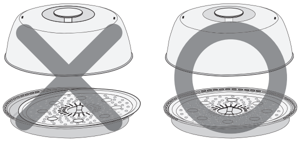


Steam Tray



Steam Plate / Crusty Plate

CAUTION

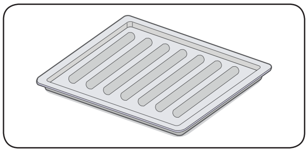


Caution!!

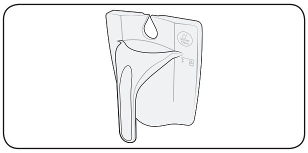
- Never use this Pro Steamer with a different product or model.
  It may cause a fire or fatal damage to the product.
- Do not use the Pro Steamer without water or food inside.
  When you use this Pro Steamer, pour at least 500ml of water before use. If the amount of water is less than 500ml, it may cause incomplete cooking, or may cause a fire or fatal damage to the product.
- Caution must be taken when removing the container from inside the Pro Steamer after cooking, as it will be very hot.
- The Pro Steamer should be used only in the mode of “Steam / Crusty / Auto cook : S-1 to S-5”.
- The crusty plate should be used only in the mode of “Steam / Crusty / Auto cook : C-1 to C-5”.
- Make sure you install the cover onto the Pro Steamer so that it fits into the Steam plate / Crusty plate.
  The eggs or the chestnuts would be explode without setting the steam cover and steam plate as instructed on the Instruction book.

6. **Square tray.**

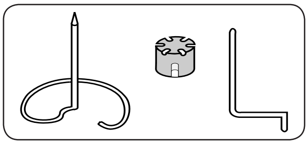
   CAUTION Do not use for Microwave ( ), Microwave+Grill ( ) and Microwave+Convection ( ) Modes for spark prevention.



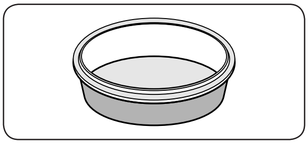
7. **Clean water bowl,** to be placed in the right side of the oven.



8. **Roasting spit, Coupler Barbecue and Skewer,** to be placed in the glass bowl.
   - The roasting spit is a convenient way of barbecuing a chicken, as the meat does not have to be turned over. It can be used for grill combination cooking



9. Glass bowl, to be placed on the turntable.
   - Roasting stand is placed on the glass bowl.



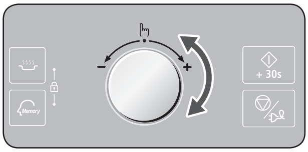
before you begin

SETTING THE CLOCK

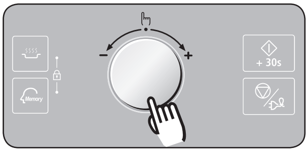
When power is supplied, “12:00” is automatically displayed on the display. Please set the current time.

Setting the clock

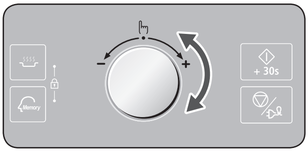
1. Turn **Multi Function Selector** to set hour.



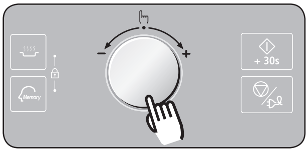
2. Press **Selector** Button. The “00” starts blinking.



3. Turn **Multi Function Selector** to set minute.

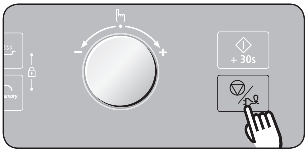


4. Press **Selector** Button again. The clock sets by itself within 5 seconds.

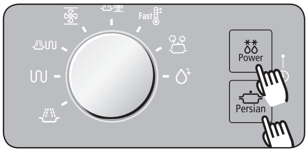


Re-setting the clock

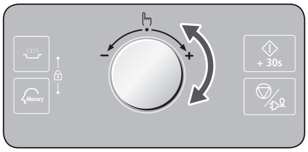
1. Press **Stop/Cancel/Power save** button.



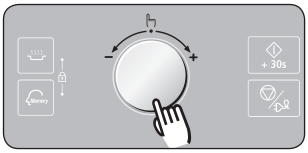
2. Press **Power Defrost** and **Persian** button at the same time.



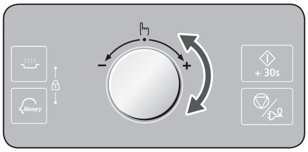
3. Turn **Multi Function Selector** to set hour.



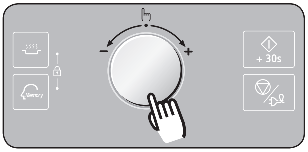
4. Press **Selector** Button.



5. Turn **Multi Function Selector** to set minute.



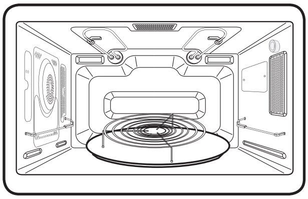
6. Press **Selector** Button again. The clock sets by itself within 5 seconds.

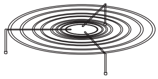


oven use

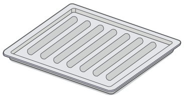
USING CONVECTION MODE

Food is heated by two heating elements on top of cavity and one convection heating element, while the fan from side distributes the hot air evenly.
Low rack is placed on the turntable. Square tray is placed on Support guide.





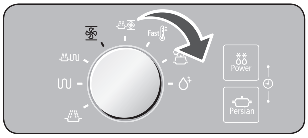
Low rack



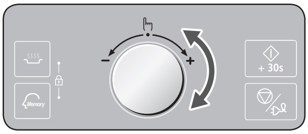
Square tray

Convection ( ) setting

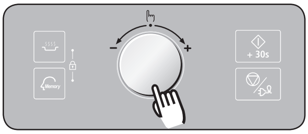
1. Turn **Mode Selector** dial to **Convection** mode position.



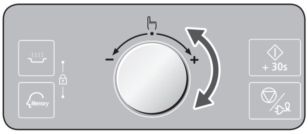
2. Turn **Multi Function Selector** Dial to desired temperature. (Default : 180 °C)



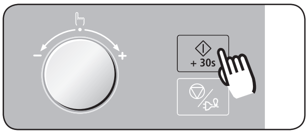
3. Press **Selector** Button to set desired temperature. (40~230 °C)



4. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector**. (Max. 10 Hour)



5. Press **Start** button.
- The temperature (°C) indicator on display will be lit and the indicator will blink and beep 4 times after the temperature is reached.



During cooking, **Cook Time** and **Temperature** are available to change the setting.

- Cooking time : Just turn **Multi Function Selector**.
- Temperature: Press **Selector** Button and then turn **Multi Function Selector**.

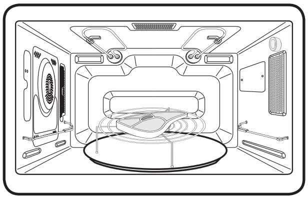
In Convection Mode settings, the top and Convection heating elements switch off and on throughout cooking to regulate the temperature.

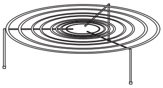
Important

1. Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
2. When using Convection Mode, be sure glass baking dishes are suitable for 40-230 °C cooking temperatures.

USING GRILL MODE

Food is heated by the top heating elements. (horizontal position)
For grilling, open the door and place the food on the rack.



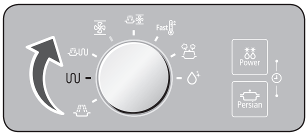


High rack

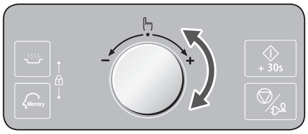
Grill ( ) setting

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

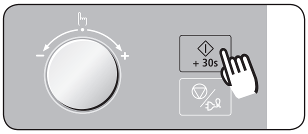
1. Turn **Mode Selector** dial to **Grill** mode position.



2. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector**.
   (The maximum cooking time is 90 minutes.)



3. Press **Start** button.

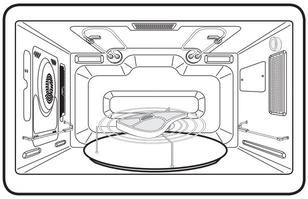


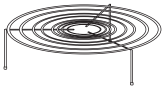
Important

1. Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
2. Check that the heating element is in the horizontal position.

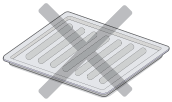
USING GRILL COMBI MODE

Food is heated by the top heating elements combined with a cycle of microwave energy.
For grilling, open the door and place the food on the rack.
Do not use Square tray for Grill combi mode.





High rack

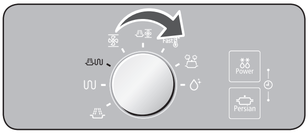


⚠ Square tray

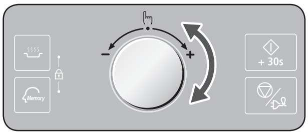
Grill combi () setting

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

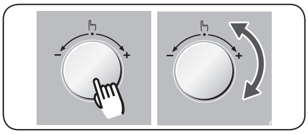
1. Turn **Mode Selector** dial to **Gill Combi** mode position.



2. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector**.
   (The maximum cooking time is 90 minutes.)

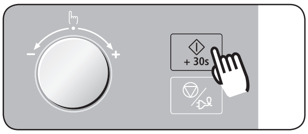


3. If you want to change power level; Press the **Selector** Button and then select appropriate power level by turning the **Multi Function Selector**.
- Default : 600 W
- 600, 450, 300, 180, 100 W



4. Press **Start** button.

   Result : When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” four times.
   The oven will then beep one time per minute.



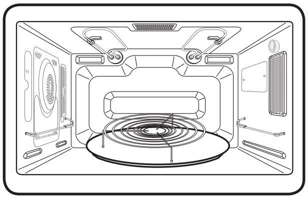
You can chage the cooking time and power level during the cook.
- Cooking time : Just turn **Multi Function Selector**.
- Power level : Press **Selector** Button and then turn **Multi Function Selector**.

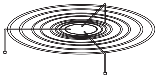
Important

1. ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
2. ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
3. Check that the heating element is in the horizontal position.

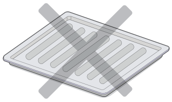
USING CONVECTION COMBI MODE

Food is heated by dual grill and one convection heating element, combined with a cycle of microwave energy, while one fan from side distributes the hot air evenly. Low rack is placed on the turntable. Do not use Square tray for Convection combi mode.





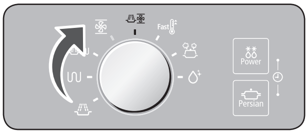
Low rack



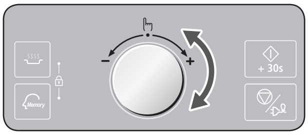
⚠ Square tray

Convection combi ( ) setting

1. Turn **Mode Selector** dial to **Convection Combi** mode position.

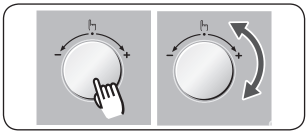


2. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector**.
   (The maximum cooking time is 90 minutes.)



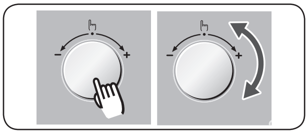
3. If you want to change power level; Press the **Selector** Button and then select appropriate power level by turning the **Multi Function Selector**.

- Default : 600 W
- 600, 450, 300, 180, 100 W



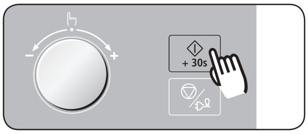
4. If you want to change temperature; Press the **Selector** Button and then select appropriate temperature by turning the **Multi Function Selector**. (40-210 °C)

- Default : 180 °C
- 40-210 °C



5. Press **Start** button.

   Result : When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” four times. The oven will then beep one time per minute.



You can chage the cooking time and power level during the cook.

- Cooking time : Just turn **Multi Function Selector**.
- Power level : Press **Selector** Button and then turn **Multi Function Selector**.
- Temperature : Press **Selector** button and then turn **Multi Function Selector**.

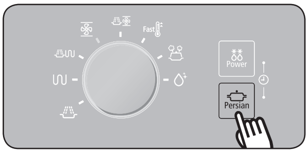
Important

1. ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
2. ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
3. Check that the heating element is in the horizontal position.

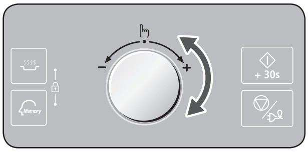
USING PERSIAN COOK MODE

The fourteen Cook features include/provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can select the type of food by turning the Multi Function Selector. (P1-P14)

1. Press the **Persian Cook** button.

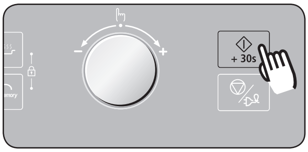


2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector**. (P1-P14)



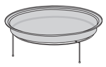
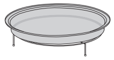
3. Press **Start** button.

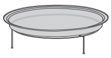
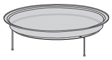
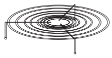
Result : Auto cooking starts. When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" four times. The oven will then beep one time per minute.

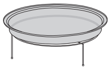
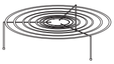
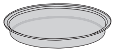


Using the Persian Cook Features

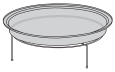
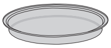
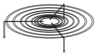
The following table presents 14 Auto Programmes for Persian cook.
It contains its quantities, ingredient and appropriate recommendations.
Cooking times and power levels are pre-programmed for your convenience.
Use oven gloves while taking out!

Code	Food	Serving size (kg)	Accessory	Ingredient
P-1	**Khorake Mahi**	0.4-0.7	 Crusty plate on high rack	Whole fish (remove bone) Onion 50 g sliced (thin slices) garlic 2 thin sliced ones steamed cooked saffron 50 g lemon juice 50 g salt, pepper and spices as needed Lemon skin 12g
	< Recommendations >			
	1. Remove the insides and bone from a fish. 2. Put fish 1 hour in a sauce that is mixture of grated lemon skin 12 g, sliced onion 50 g, grated garlic 12 g, oil 50 g, lemon juice 50 g ,steamed cooked saffron 50 g ,salt, pepper, spice. 3. Brush fish inside with saffron water and butter. 4. Put some onion and garlic inside the fish. 5. Put the fish on crusty plate. 6. Put crusty plate on high rack and press start.			
P-2	**Halva**	0.5-0.8	 Crusty plate on low rack	(Sangka) Flour 250 g Oil 125 g (half liquid, half hard) Sugar 200 g (hot water, Golab, steam cooked saffron 200 g)
	< Recommendations >			
	1. Mix flour and oil in Crusty plate to become like dough. Make centre of plate empty. 2. Put crusty plate on low rack and push start button. 3. Stir well after the beep. Make centre of plate empty and press continue. 4. As soon as oven beeps, when finish cooking process. Take out the bowl and add mix of hot water, sugar, Golab, steam cooked saffron and let it get cool.			

<table>
<tr><th>Code</th><th>Food</th><th>Serving size (kg)</th><th>Accessory</th><th>Ingredient</th></tr>
<tr><td rowspan="3">P-3</td><td>Kotlet (cutlet)</td><td>0.4-0.6</td><td>
Crusty plate on high rack</td><td>Low fat minced lamb 200 g
Boiled & grated potato(drain water) 100 g
Raw & grated potato(drain water) 100 g
Grated onion 50 g
Salt as required
Pepper as required Spices
(cinnamon, turmeric&curry powder 1/2 tsp)
1 Egg</td></tr>
<tr><td colspan="4">< Recommendations ></td></tr>
<tr><td colspan="4">1. Add minced lamb, grated potatoes (raw & boiled) and onion in suitable bowl.
2. Add salt, pepper, spices and beaten eggs to previous mixture.
3. Mix well until the consistency is dough-like.
4. Make them in small balls (each 45-50 g).
5. Change its shape to oval and flat it for shallow fry.
6. Make the crusty plate greasy before putting Kotlet on it. Brush oil on top of Kotlets (make them greasy) and put cutlets on crusty plate.
7. Put crusty plate on high rack and press start.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">P-4</td><td>Kuku Sabzi</td><td>0.4-0.6</td><td>
Crusty plate on high rack</td><td>Kookoo vegetable 250 g
(tareh, jafari, geshniz, shanbelileh, shevid)
Flour 25 g
Egg 3 ones
Baking powder 10 g
Salt & pepper & spices as needed</td></tr>
<tr><td colspan="4">< Recommendations ></td></tr>
<tr><td colspan="4">1. Pour vegetables in a bowl.
2. Add 3 eggs and flour and baking powder and mix it.
3. Add salt, pepper and spices and stir well.
4. Make the crusty plate greasy.
5. Pour ingredients in the crusty plate.
6. Put crusty plate on high rack and push start.
7. After beep, open the door and make the surface of food greasy.
8. Divide the food into 4 pieces and put it in the microwave oven and press start.
9. Turn over the food after the beep and push start.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">P-5</td><td>Morge beryan (Stuffed roast chicken)</td><td>1.3-1.5</td><td>
Low rack</td><td>1 whole chicken, 1 bell Pepper(paprika), Minced herbs 3 Tbsp, 25g Oil
Fried Onion 50g</td></tr>
<tr><td colspan="4">< Recommendations ></td></tr>
<tr><td colspan="4">1. Stuff chicken with minced herbs and bell pepper.
2. Make a sauce (Onion juice 100 g, Lime Juice 100 g, steam cooked saffron 100 g, oil 50 g, pepper, salt). Then inject it with a syringe in to the chicken all body parts.
3. Brush chicken with oil and remain of sauce.
4. Put breast-side-down, in the middle of the low rack.
5. Turn over, as soon as the oven beeps. And brush with oil.
6. Push start button to continue process.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>Code</th><th>Food</th><th>Serving size (kg)</th><th>Accessory</th><th>Ingredient</th></tr>
<tr><td rowspan="3">P-6</td><td>Kabab tabei</td><td>0.3 -0.5</td><td>
Crusty plate on high rack</td><td>200 g Minced meat(beef and lamb)
70 g grated onion, 2 tomatoes(round slices)
Salt as needed</td></tr>
<tr><td colspan="4">< Recommendations ></td></tr>
<tr><td colspan="4">1. Mix minced meat, Grated onion(after squeeze), spices and salt.
2. Make shape with hands.
3. Make the pan greasy with a brush before putting Kabab on it.
4. Brush oil on top of Kabab (make them greasy) and put on crusty plate. Add 2 spoons of water to the top of Kebabs.
5. Put 2 tomatoes (round slices) on top of Kababs.
6. Put crusty plate on high rack and press start.
7. Turn over after the beep and put tomatoes on the top of the kabab again.
8. Push start button to continue process.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">P-7</td><td>Juje kabab (Chicken breast spit)</td><td>0.5-0.7</td><td>
High rack</td><td>600g chicken breasts Steamed cooked saffron 50g
Sliced Onion 70g
Lemon juice 50g
50g Oil
Salt, pepper, spice as needed</td></tr>
<tr><td colspan="4">< Recommendations ></td></tr>
<tr><td colspan="4">1. Marinate chicken breasts with lemon sauce, onion, salt, pepper, saffron water and oil. keep it 1 hour.
2. Spit Chicken breast and put on high rack.
3. Turn over, as soon as the oven beeps.
4. Push start button to continue process.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">P-8</td><td>Morgh (Khorake Morgh)</td><td>0.5-0.8</td><td>
Crusty plate</td><td>2 Chicken pieces 480 g, Fried onion 50 g
Tomato paste 50 g, Garlic 1 pcs
Pepper, salt, spice as needed
Lemon juice 25 g
Oil 30 g
Water 1000 g
Steam cooked saffron 50 g</td></tr>
<tr><td colspan="4">< Recommendations ></td></tr>
<tr><td colspan="4">1. Pour oil on the crusty plate.
2. Cut chicken with knife then put chicken on the greasy plate.
3. Mix onion, tomato paste, salt, pepper spice and juice, steam coked saffron and water in a bowl to make a sauce then pour it on the chicken.
4. Cover the plate and push the button.
5. Turn over the chicken after the beep and pour one spoon of remain sauce on it then push start button.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>Code</th><th>Food</th><th>Serving size (kg)</th><th>Accessory</th><th>Ingredient</th></tr>
<tr><td rowspan="3">P-9</td><td>Kateh (Rice)</td><td>0.4-0.6</td><td>-</td><td>Rice 400g
Water 800g
Salt as needed
Oil 25g – 2 spoons</td></tr>
<tr><td colspan="4">< Recommendations ></td></tr>
<tr><td colspan="4">1. Mix water, rice, oil and salt in a bowl.
2. Put it on glass turntable and press start.
3. Stir as soon as the oven beeps and make a hill and cover the lid.
4. Push start button to continue process.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">P-10</td><td>Shole Zard</td><td>0.7-1.0</td><td>-</td><td>200 g wet rice (nim dooneh Khis khordeh)
1000g water
350g sugar
1/2 teaspoon Saffron
(steamed cooked with 50 g water)
butter 25g
Golab 100g</td></tr>
<tr><td colspan="4">< Recommendations ></td></tr>
<tr><td colspan="4">1. Mix 800 g water and rice in a bowl without cover.
(Rice should be in water for 2-8 hours. After that remove water and mix it with your hand to make rice in to small pieces)
2. Put it on glass turntable and press start.
3. Stir and mashed the rice then add other ingredients as soon as the oven beeps. Saffron should be mixed with 50 g water and become steam cooked). Mix them well and put it in the oven.
4. Push start button to continue process.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">P-11</td><td>Khorak sabzijat (Vegetable stew)</td><td>1.0-1.2</td><td>-</td><td>Celery sticks 100 g
Summer squash sticks 100 g
Tomato sticks 150 g
Potato sticks 100 g
Color paprika sticks 100 g
Carrot sticks 100 g
Sliced onions 150 g
Mushroom slices 100 g
Grated garlic 3 pcs
Tomato paste 50 g
Lemon juice 50 g
Melted butter 50 g
Water 100 g
Chopped chicken breast 200 g
Sauce(mix tomato paste, lemon juice, oil, water , pepper, salt)</td></tr>
<tr><td colspan="4">< Recommendations ></td></tr>
<tr><td colspan="4">1. Mix sliced onions, chopped chicken breasts, melted butter and grated garlic in glass Pyrex bowl.
2. Mix tomato paste, salt, pepper, turmeric and lemon juice to make a sauce then pour it on the vegetables.
3. Add all vegetables and mix well. Cover the lid.
4. Put on glass turntable and press start.
5. Stir well, as soon as the oven beeps.
6. Push start button to continue process.</td></tr>
</table>

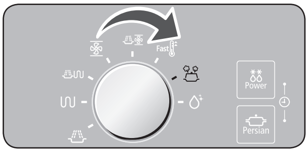
Code	Food	Serving size (kg)	Accessory	Ingredient
P-12	**Sabzi Sorkh karde (Fried vegetables)**	0.2-0.3	 Crusty plate on high rack	250 g Sabzi ghormeh (leek, chervil,shanbelileh) Oil 50 g
	< Recommendations >			
	1. Pour vegetables in crusty plate and add oil to it. 2. Put crusty plate on high rack and press start. 3. Stir after the beep and push start button to continue process.			
P-13	**Piaz Dagh (Fried onion)**	0.1-0.3	 Crusty plate	Chopped Onion 150 g Oil 30 g
	< Recommendations >			
	1. Make onion to very thin slice. 2. Separate slices from each other. 3. Make crusty plate greasy. 4. Add 2 spoon of oil to the onions and mix. 5. Put on crusty plate on turntable and press start. 6. Stir after the beep and push start button to continue process.			
P-14	**Muffin**	0.5-0.7	 Low rack	Flour 155 g Milk 155 g Melted butter 60 g Vanilla 1/8 tea spoon Sugar 60 g Mixed egg 1 Baking powder 2 tea spoons chocolate chips (anti heating) 75 g
	< Recommendations >			
	1. We recommend to preheat the oven with fast preheat function to 180°C. 2. Pour flour and baking powder to a bowl. 3. Then add sugar to the bowl. 4. Mix them with a spoon and make a hole inside. 5. Mix egg, milk and vanilla and pour in the hole, then add melted cool butter to the hole and mix it. 6. Pour them in the muffin cups.			

USING THE STEAM / CRUSTY / AUTO COOK MODE

The Steam / Crusty / Auto Cook feature provide preprogrammed cooking time. You do not need to set either the cooking time or power level. You can adjust the size of the serving by turning the **Multi Function Selector**.

First, place the food in the center of the turntable and close the door.

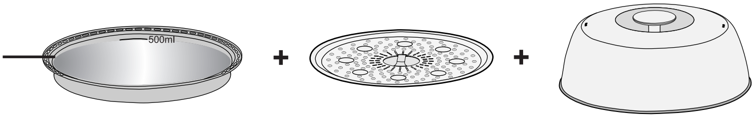
1. Turn Mode Selector dial to **Steam / Crusty / Auto cook** mode position.



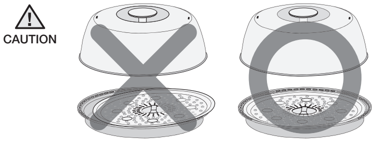
Using the Mode & Container

1. Auto steam cook : S-1 to S-5

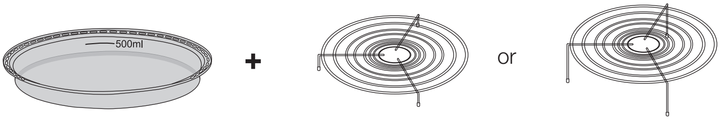
water 500 ml



Steam plate / crusty plate   Steam Tray   Stainless Steel Lid

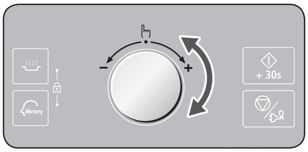


2. Auto crusty cook : C-1 to C-5



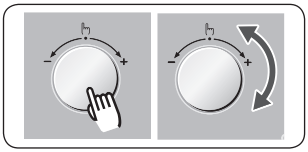
Steam plate / crusty plate   Low rack   High rack

2. Select the type of food by turning the **Multi Function Selector**.
   • Auto steam cook : S-1 to S-5
   • Auto crusty cook : C-1 to C-5
   • Auto cook : A-1 to A-20



---

3. If you want to change serving size; Press the **Selector** button and then select size of the serving by turning the **Multi Function Selector**.

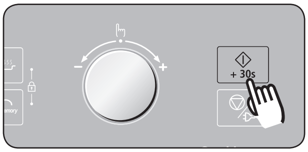


---

4. Press the **Start** button.

   Result : The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.

   - When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.



Caution!!

- Never use this Pro Steamer with a different product or model.
  It may cause a fire or fatal damage to the product.
- Do not use the Pro Steamer without water or food inside.
  When you use this Pro Steamer, pour at least 500ml of water before use. If the amount of water is less than 500ml, it may cause incomplete cooking, or may cause a fire or fatal damage to the product.
- Caution must be taken when removing the container from inside the Pro Steamer after cooking, as it will be very hot.
- The Pro Steamer should be used only in the mode of “Steam / Crusty / Auto cook : S-1 to S-5”.
- The crusty plate should be used only in the mode of “Steam / Crusty / Auto cook : C-1 to C-5”.
- Make sure you install the cover onto the Pro Steamer so that it fits into the Steam plate / Crusty plate.
  The eggs or the chestnuts would be explode without setting the steam cover and steam plate as instructed on the Instruction book.

How to clean the Steam plate / Crusty Plate
Clean the Steam plate / crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.

Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

Please Note
The Steam plate / crusty plate is not dishwasher-safe.

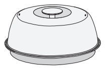
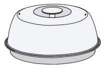
Steam / Crusty / Auto Cook Features

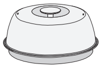
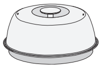
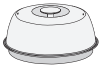
The following table presents 5 Auto Steam Cook, 5 Crusty Cook and 20 Auto Cook Programmes.

Programmes number S-1 to S-5 will be used with the steamer, while programme number C-1 to C-5 will be used with the crusty plate (plate of Steamer) only. And programme number A-1 to A-20 follow each recommendations.

Regarding the **Steam Cook programmes (S1-S5)** the cooking time depends on size, thickness and type of food. These programmes are suitable for medium sized food or pieces of food. When steaming thick slices or big sized pieces of food, keep covered and let stand for 2-5 minutes after cooking.
When steaming very thin sliced food, or soft cooking vegetables, we recommend stopping the automatic cooking process 2-3 minutes before end of time, by pressing stop button.

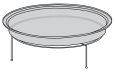
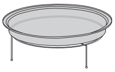
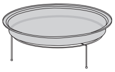
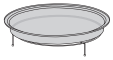
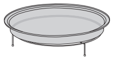
Use oven gloves while taking out!

Code	Food	Serving size (kg)	Standing time (min.)	Accessory	Recommendations
S-1	**Sliced vegetables**	0.2-0.5	-	 plus 500 ml cold water	Rinse and clean the vegetables, cut into slices or similar sized pieces. Pour ½ l water into steam plate of Steamer. Insert steam tray into steam plate, add vegetables and cover with stainless steel lid. Put Steamer on turntable. This programme is suitable for medium sized pieces of vegetables such as broccoli florets, cauliflower florets, and sliced carrots.
S-2	**Whole vegetables**	0.2-0.8	-	 plus 500 ml cold water	Rinse and clean the vegetables. Pour ½ l water into the steam plate of Steamer. Insert steam tray into steam plate, add vegetables and cover with stainless steel lid. Put Steamer on turntable. This programme is suitable for whole vegetables, such as corn on the cob, artichokes, whole cauliflower, small potatoes and cabbage cut into quarters.

Code	Food	Serving size (kg)	Standing time (min.)	Accessory	Recommendations
S-3	**Fish fillets**	0.1-0.6	-	 plus 500 ml cold water	Rinse and clean the fish fillets. Pour ½ l water into the steam plate of Steamer. Insert steam tray into steam plate, add fish fillets side by side. You can add salt, herbs and 1-2 tbsp, lemon juice. Cover with stainless steel lid. Put Steamer on turntable. This programme is suitable for fish fillets like rose fish, pollack and cod fish.
S-4	**Boiled eggs**	0.1-0.5	1-2	 plus 500 ml cold water	Pour ½ l water into the steam plate of Steamer. Insert steam tray into steam plate. Pierce 3-8 fresh eggs, each about 60g (medium size) and set into the small cavities of the tray. Cover with stainless steel lid and set Steamer on turntable. After steaming keep standing for 2-5 minutes.
S-5	**Potato cubes**	0.1-0.5	1-2	 plus 500 ml cold water	Rinse and peel potatoes. Cut potatoes into even sized cubes. Pour ½ l water into the steam plate of Steamer. Insert steam tray into steam plate, distribute potato cubes on tray and cover with stainless steel lid. Put Steamer on turntable.

The following table presents 5 **Auto Crusty Cook Programmes.(C1-C5)**
It contains its quantities, standing times after cooking and appropriate recommendations.
Cooking times and power levels are pre-programmed for your convenience.
When using programme 1-4 you do not need to preheat the crusty plate, before using programme 5 please follow preheating advice in the table.

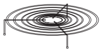
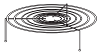
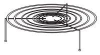
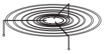
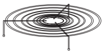
Always place crusty plate and rack in the middle of the oven.

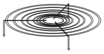
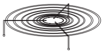
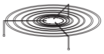
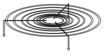
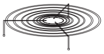
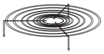
Code	Food	Serving size (kg)	Standing time (min.)	Accessory	Recommendations
C-1	**Frozen pizza**	0.2-0.3 0.3-0.4 0.4-0.5	-	 Crusty plate on high rack	Put pizza on crusty plate on the high rack in the middle of the turntable.
C-2	**Frozen oven chips**	0.2-0.3 0.3-0.4	-	 Crusty plate on high rack	Distribute oven chips evenly on crusty plate on the high rack in the middle of the turntable. Turn chips over, a soon as the oven beeps. Push start to continue process.
C-3	**Potato wedges**	0.2-0.3 0.3-0.4	1-2	 Crusty plate on high rack	Cut potatoes into wedges or cubes. Brush with olive oil, salt and spices. Put potato wedges evenly on crusty plate on the high rack in the middle of the turntable. Turn wedges over, a soon as the oven beeps. Push start to continue process.
C-4	**Chips & cheese**	0.3-0.4 0.4-0.5	-	 Crusty plate on low rack	Put chips in crusty plate on low rack. Pour grated cheese on the top of cheese. Push start button.
C-5	**Cookies/ Biscuits**	0.1-0.15 0.2-0.25	2-5	 Crusty plate on low rack	Preheat the crusty plate using 600W + 180°C for 3 min. on turntable. Add cookies/ biscuits and put it on the low rack in the middle of the turntable. The first setting is for thin biscuits (3-5mm), the second setting is for thick biscuits (5-7mm).

The following table presents 20 Auto Cook Programmes.(A1-A20)
It contains its quantities, standing times after cooking and appropriate recommendations.

Cooking times and power levels are pre-programmed for your convenience.

Code	Food	Serving size (kg)	Standing time (min.)	Accessory	Recommendations
A-1	**Drinks** Coffee, milk, tea, water (room-temperature)	0.25 (1 mug) 0.5 (2 mugs)	1-2	Micro-wave safe dish	Pour the liquid into ceramic mugs and reheat uncovered. Place one mug in the centre, place 2 mugs opposite to each other in the area of roller ring on turntable. Leave them to stand in the microwave oven. Stir drinks before and after standing time. Be careful while taking the cups out (see safety instructions for liquids).
A-2	**Plated meal** (chilled)	0.3-0.35 0.4-0.45	3	Micro-wave safe dish	Put meal on a ceramic plate and cover with microwave cling film. Put plate in the centre of turntable. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
A-3	**Frozen ready meal** (-18°C)	0.3-0.35 0.4-0.45	3-4	Micro-wave safe dish	Pierce film of frozen ready meal. Put meal in the centre of turntable. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
A-4	**Soup/ Sauce** (chilled)	0.2-0.25 0.4-0.45	2-3	Micro-wave safe dish	Pour into a deep ceramic plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Put soup in the centre of turntable. Stir carefully before and after standing time.
A-5	**Stew** (chilled)	0.2-0.25 0.4-0.45	2-3	Micro-wave safe dish	Pour into a deep ceramic plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Put soup in the centre of turntable. Stir carefully before and after standing time.
A-6	**Fresh vegetables**	0.3-0.35 0.5-0.55	1-2	Micro-wave safe dish	and cutting into similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45 ml water (3 tablespoons). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking.

Code	Food	Serving size (kg)	Standing time (min.)	Accessory	Recommendations
A-7	**Peeled potatoes**	0.5-0.55 0.7-0.75	2-3	Micro-wave safe dish	Weigh the potatoes after peeling, washing and cutting into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tablespoons) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered.
A-8	**Baked potatoes**	0.2-0.4 0.8-1.0	3-5	 Low rack	Wash and clean potatoes and pierce with a fork. Brush skin with olive oil and spices. Put potatoes, each about 200g side by side on the low rack.
A-9	**White rice**	0.25 0.35	5-10	Microwave safe dish	Weigh parboiled white rice and add double quantity of cold water. For example: when cooking 0.25 kg rice, add ½ liter cold water. Use glass pyrex bowl with lid. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered.
A-10	**Beef steaks**	0.3-0.6 0.6-0.8	-	 High rack	Put beef steaks side by side on the high rack. Turn over as soon as the oven beeps. Push start button to continue process. The first setting is for thin beef steaks, the second setting is for thick beef steaks.
A-11	**Chicken pieces**	0.5-0.6 1.1-1.2	2	 High rack	Brush chilled chicken pieces with oil and spices. Put skin-side down on the high rack. Turn over, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process.
A-12	**Roast fish**	0.5-0.6 0.7-0.8	3	 High rack	Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail, on the high rack. Turn over, as soon as the beep sounds. Push start button to continue process.
A-13	**Roast chicken**	1.2-1.3 1.4-1.5 1.6-1.7	5	 Low rack	Brush chilled chicken with oil and spices. Put breast-side-down, in the middle of the low rack. Turn over, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process
A-14	**Roast beef / Lamb**	1.0-1.2 1.3-1.5	5-10	 Low rack	Brush the beef/lamb with oil and spices (pepper only, salt should be added after roasting). Put it on the low rack with the fat-side down. Turn over, when the oven beeps.After roasting and during standing time it should be wrapped in aluminium foil.

Code	Food	Serving size (kg)	Standing time (min.)	Accessory	Recommendations
A-15	**Frozen mini-pizza** (-18°C)	0.1-0.2 0.3-0.4	-	 Low rack	Put frozen mini-pizza snacks in a circle on the low rack
A-16	**Frozen lasagne** (-18°C)	0.4-0.5 0.9-1.0	3-4	 Microwave safe dish on low rack	Put frozen lasagne into a suitable sized glass pyrex or ceramic dish. Set dish on the low rack
A-17	**Frozen bread rolls** (-18°C)	0.1-0.2 0.3-0.4	3-5	 Low rack	Put frozen bread rolls in a circle on the low rack.
A-18	**Frozen cake** (-18°C)	0.4-0.6 1.0-1.2	5-25	 Low rack	Put one frozen cake in the centre, put frozen cake pieces side by side on the low rack. By the help of convection heat the cake will be warmed and crisp up. This programme is suitable for cake (round) and cake pieces, such as fruit cake with crumble topping, streusel cake or cake with poppy seeds. It is not suitable for cake with cream filling and cake with chocolate topping.
A-19	**Cake**	0.7-0.8	5-10	 Low rack	Put dough into suitable sized rectangular metal baking dish. Put dish on the low rack. This programme is suitable for batter, such as lemon cake, hazelnut cake and marble cake.
A-20	**Muffins**	0.3-0.4	5	 Low rack	We recommend to preheat the oven with fast preheat function to 180°C. Put muffin dough into metal muffin dish, suitable for 6 muffins. Set dish in the middle of the low rack.

USING THE MANUAL STEAM COOK

Using Pro Steamer, not only can you Auto Steam Cook, but you can also Manual Steam Cook referring to the Manual Steam Cooking table on the 52-53 page.

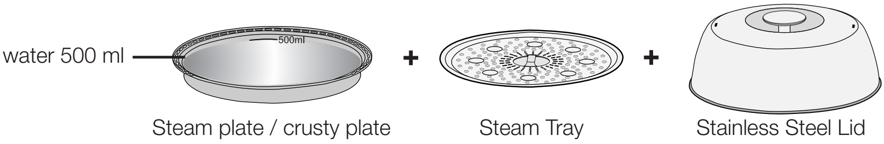
The following procedure explains how to manual steam cook.

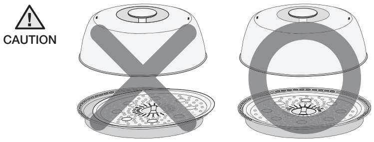
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

First, place the Pro Steamer(with food) in the center of the turntable.

Then, close the door.

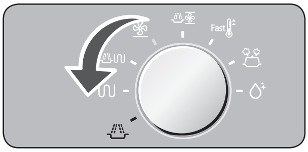
Using the Container



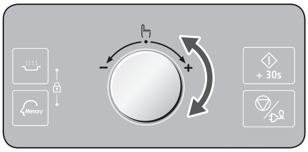


1. Turn Mode Selector dial to **Microwave** mode position.

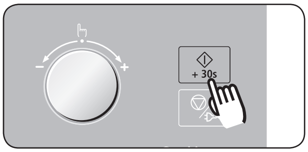
   Result : The 900W (maximum cooking power) indications are displayed:
   Select the appropriate power level by turning the **Multi Function Selector** again until the corresponding wattage is displayed.
   Set the power level (900W) given in Manual Steam Cooking Guide on the 52-53 page.



2. Select the cooking time turning the **Multi Function Selector** as required.
   Set the cooking time referring to the cooking time in the Manual Steam Cooking Guide on the 52-53 page.



3. Press the **Start** button.



Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.

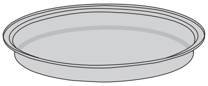
- Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
- The end reminder signal will beep 4 times(once every minute).
- The current time is displayed again.

Caution!!

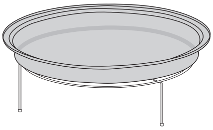
- Never use this Pro Steamer with a different product or model.
  It may cause a fire or fatal damage to the product.
- Do not use the Pro Steamer without water or food inside.
  When you use this Pro Steamer, pour at least 500ml of water before use. If the amount of water is less than 500ml, it may cause incomplete cooking, or may cause a fire or fatal damage to the product.
- Caution must be taken when removing the container from inside the Pro Steamer after cooking, as it will be very hot.
- Make sure you install the cover onto the Pro Steamer so that it fits into the Steam plate / Crusty plate.
  The eggs or the chestnuts would be explode without setting the steam cover and steam plate as instructed on the Instruction book.

USING THE MANUAL CRUSTY COOK

Normally when cooking in microwave oven, using grill or microwave mode in grill/ convection ovens, foods like pastries and pizza become soggy from bottom side. Using the Samsung Crusty plate helps to gain a crispy cookde result of your food. The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.



Steam plate / crusty plate on turntable



Steam plate / crusty plate + High rack

1. Preheat the crusty plate, as described above.

Before using the crusty plate, preheat it by selecting the combination mode for 3 to 5 minutes:

- Combination of convection (180 °C) and microwaves. (600 W power level).
- Combination of grill and microwaves (600 W power level).

Use oven gloves at all times as the crusty plate will become very hot.

2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.

- Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.
- Use plastic accessories to avoid scratches on the surface of the crusty plate or remove the food from the plate before cutting.

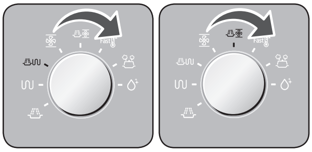
3. Place the food on the crusty plate.

- Do not place any recipients on the crusty plate that are not heat-resistant (plastic bowls for example).

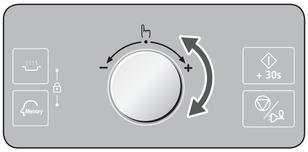
4. Place the crusty plate on the metal rack(or turntable) in the microwave.

- Never place the crusty plate in the oven without the turntable.

5. Turn **Mode Selector** dial to Combi (Gill or Convection) mode position.

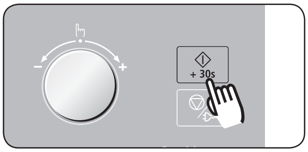


6. Select the cooking time turning the **Multi Function Selector** as required.
   Set the cooking time referring to the cooking time in the Manual Crusty Cooking Guide on the 62 page.



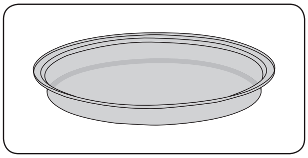
7. Press the **Start** button.

   Result : When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” four times. The oven will then beep one time per minute.



How to clean the Crusty plate

Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.
Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.



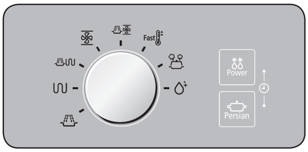
The crusty plate is not dishwasher-safe.

USING MEMORY MODE

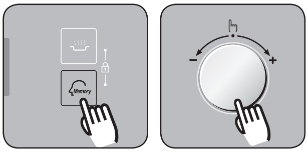
You can memorize your favorite cooking recipes for later use.

To save your recipe to memory:

1. Turn the **Mode Selector** dial to select a mode and enter the steps required before pressing the **Start** button. (Do not press the **Start** button yet.)
(For input, refer to the applicable pages for each function.)



2. When finished with your input, press the **Memory** button to select a memory number (1~3) and press the **Selector** Button.



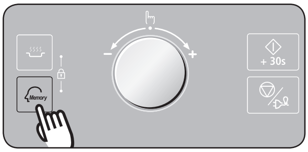
Result

1. Your input will be saved with a one second beep.
2. When finished, you will return to the selected mode.

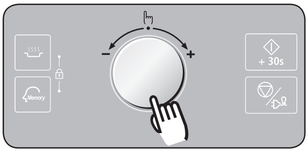
- You can save up to three recipes to memory and add or change them at any time later.
- If a selected memory number is flashing, this indicates that no recipe is stored for that memory number. Whereas, a solid sign indicates that the number contains a stored recipe.
- If you unplug the power cord, your input is deleted accordingly.

To run a memorized recipe:

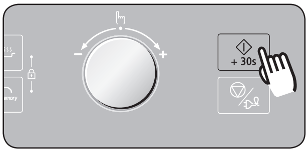
1. Press the **Memory** button to select a memory number (1-3).



2. Press the **Selector** Button.



3. Press the **Start** button.

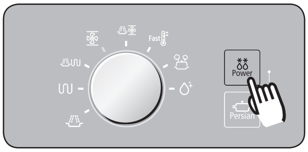


USING POWER DEFROST MODE

Setting power defrost mode

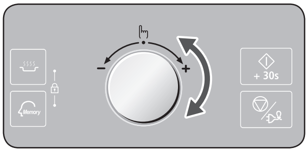
Choose from five pre - programmed microwave settings for defrosting. Defrosting time and power level are automatically set. Simply select the setting and weight to start defrosting.
Open the door. Place the frozen food in the center of the turntable. Close the door.

1. Press the **Power Defrost** button.

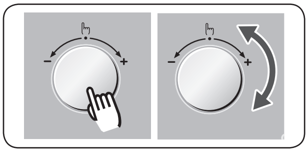


2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector**. (1-5)

   Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings.



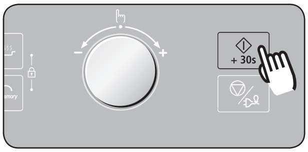
3. If you want to change serving size; Press the **Selector** Button and then select size of the serving by turning the **Multi Function Selector**.



4. Press **Start** button to start cooking.

   Result :

   - Defrosting begins.
   - The oven beeps half way through defrosting to remind you to turn the food over. After you turn over the food, Press start button again.



Important :

- Use only containers that are microwave - safe.
- You can also defrost food manually. To do so, select the microwave function with a power level of 180 W. Refer to the section entitled “Defrosting” on page 58 to 59 for further details.

Guide to power defrost programmes

The following table presents 5 Power Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Remove all kind of package material before defrosting.

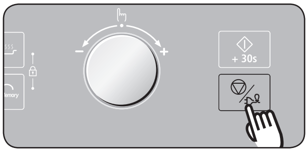
Place frozen meat, poultry, fish and vegetables on a flat glass dish or ceramic plate on turntable. (Refer to page 39 for safety)

No	Frozen food (-18 ˚C)	Serving size (kg)	Standing time (min.)	Recommendations
1	**Meat**	0.2-2.0	20-120	Always shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, as soon as the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.
2	**Poultry**	0.2-2.0	20-120	Always shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, as soon as the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.
3	**Fish**	0.2-2.0	20-110	Always shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, as soon as the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.
4	**Bread/Cake**	0.1-1.0	10-60	Put bread horizontally, lengthways to the door, on a piece of kitchen paper on the turntable. Turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on ceramic tray and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls side by side. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crusty pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.
5	**Vegetables**	0.1-0.8	5-30	Spread vegetables evenly into a flat glass pyrex dish. This programme is suitable for vegetables such as peas, broccoli florets, carrot slices, cauliflower florets and spinach cubes.

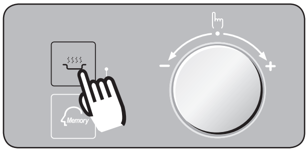
Important : The Power Defrost Mode uses microwave energy to heat food. Therefore guidelines for cookware and other microwave safety precautions must be strictly observed when using this mode.

USING THE KEEP WARM MODE

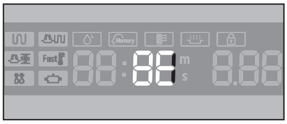
1. Press **Stop/Cancel/Power save** button for standby mode.



2. Press the **Keep warm** button.

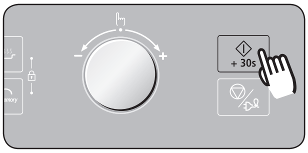


3. Select the item of food that you are keeping warm by turnning the **Multi Function Selector**. (1~4)



4. Press **Start** button.

Result : Keep warm starts. It operate for 30 minutes. When keep warm has finished, the oven will beep and flash “End” four times. The oven will them beep one time per minute.



keep warm Features

The following table presents 4 Keep warm Programmes. It contains which type of food / ovenware is suitable in each programmes. The time and temperature are pre-programmed for your convenience. The convection heater operates only and it will cycle on and off to keep food warm.
Use oven gloves while taking out!

Code	Item	Temperature	Time	Recommendations
1	**Food**	80 °C	30 min	This setting is suitable for keeping warm roast meat, chicken, gratin, pizza, potatoes and plated meal.
2	**Drink**	80 °C	30 min	This setting is suitable for keeping warm water, milk and coffee.
3	**Bread and pastries**	60 °C	30 min	This setting is suitable for keeping warm bread, toast, rolls, muffins and cake.
4	**Dishes/ Crockery**	70 °C	30 min	This setting is suitable for preheating cup and ovenware. Distribute the crockery over the whole area of turn table. Do not overload the oven. (Maximum load 7 kg)

Important :

- Do not use this function to reheat cold foods.This programmes are for keeping food warm that has just been cooked.
- Do not recommend food being kept warm for too long (more than 1 hour), as it will continue to cook. Warm food spoils more quickly.
- Cover liquids and foods which are high moisture contents. But if you want to keep crisp roast or fried foods, do not cover it.

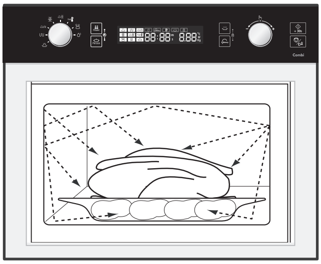
HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Microwaves are high - frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave to:

- Defrost
- Cook

Cooking principle



1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly by using a stirrer distribution system. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (Refrigerated or not)

Important : As the center of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven.

Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure.

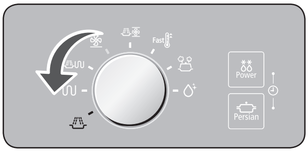
- Even cooking of the food right to the center
- The same temperature throughout the food

USING MICROWAVE MODE

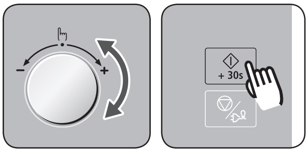
Microwaves are high frequency electromagnetic waves. In microwave cooking, microwave energy penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content. The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

Setting microwave setting

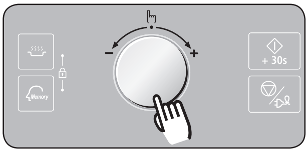
1. Turn **Mode Selector** to **microwave** position. Time and power level will appear on display.



2. Turn **Multi Function Selector** to set desired cooking time. If you do not wish to change power level, press **Start** button to start cooking. (40~230 °C)
- Default : 900 W
- 900, 750, 600, 450, 300, 180, 100 W
- Max. time : 90min

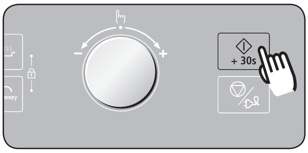


3. To change power level, press **Selector** button and turn **Multi Function Selector** to desired power level. Refer to Cooking Guides (pages 47 to 65) for guidelines on appropriate cooking times and power levels.



4. Press **Start** button to start cooking.

Result :
- Cooking starts and when it has finished.
- The oven will beep and flash “End” four. The oven will then beep one time per minute.



You can chage the cooking time and power level during the cook.
- Cooking time : Just turn **Multi Function Selector**.
- Power level : Press **Selector** button and then turn **Multi Function Selector**.

Quick start :
- If you want to heat a dish for a short period of time at maximum power (900 W), you can also simply press the **Start** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately. (Mode Selector has to be located to Microwave)

Guide to microwave power levels

POWER LEVEL	PERCENTAGE (%)	OUTPUT POWER (W)	REMARK
HIGH	100	900	For heating up liquids.
HIGH LOW	83	750	For heating up and cooking food.
MEDIUM HIGH	67	600	For heating up and cooking food.
MEDIUM	50	450	For cooking meat and heating up delicate foods.
MEDIUM LOW	33	300	
DEFROST	20	180	For defrosting and continued cooking.
LOW	11	100	For defrosting delicate foods.

Microwave cookware guide

Cookware used for Microwave Mode must allow microwaves to pass through and penetrate food. Metals such as stainless steel, aluminum and copper reflect microwaves. Therefore, do not use cookware made of metallic materials. Cookware marked microwave - safe is always safe for use. For additional information on appropriate cookware refer to the following guide and place a glass of water or some food on the turntable.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminium Foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crusting Plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and Earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable Polyester Cardboard Dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast – Food Packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or Grease-proof Paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

“Arcing” is the microwave term for sparks in the oven.

✓ : Recommended
✓✗: Use Caution
✗ : Unsafe

Microwave cooking guide

Microwaves

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

Cooking

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers. Always use the turntable, when using microwave mode. Put dishes and food on the turntable.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example, see the chapter with quick & easy tips at the end of guide.

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid.
Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion (g)	Power (W)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150	600	5-7	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300	600	8-10	2-3	Add 30 ml (2 tbsp) cold water.
Peas	300	600	7-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp) cold water.
Green Beans	300	600	7½-9½	2-3	Add 30 ml (2 tbsp) cold water.
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/Corn)	300	600	7-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese Style)	300	600	7½-9½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp) cold water.

Cooking guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (900 W).

Food	Portion (g)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 500	3-4 6-7	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the center.
Brussels Sprouts	250	5-6	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250	4-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 500	4-5 7-8	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the center.
Courgettes	250	3-4	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250	3-4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250	3-4	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 250	1-2 2-3	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250	4-5	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250	4-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 500	4-5 7-8	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250	5-6	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

Steam Guide for Steamer

Pour 500 ml cold water into the steam plate of steamer. Put the steam tray into the plate, add food on tray and cover with stainless steel lid. Put steamer on the turntable. The cooking time depends on size, thickness and type of food.
When steaming thin slices or small pieces we recommend to reduce the time.
When steaming thick slices or big sized pieces of food you can add time.
Use the power levels and times in this table as a guide lines for steam cooking.

Food	Portion (g)	Cold Water (ml)	Power (W)	Time (min.)	Instructions
Broccoli, florets	400	500	900	12-18	Rinse and clean broccoli. Cut into similar sized florets. Put florets evenly on steam tray.
Carrots	400	500	900	15-20	Rinse and clean carrots and cut into even slices. Distribute slices on steam tray.
Cauliflower, whole	600	500	900	20-25	Clean whole cauliflower and set on steam tray.
Corn on the cob	400 g (2pcs)	500	900	23-28	Rinse and clean corn on the cobs. Put corn on the cobs side by side on steam tray.
Courgettes	400	500	900	10-15	Rinse courgettes and cut them into similar slices. Distribute evenly on steam tray.
Frozen Mixed Vegetables	400	500	900	18-23	Distribute frozen mixed vegetables (-18°C) e.g. broccoli, cauliflower, sliced carrots evenly on steam tray.
Potatoes (small)	500	500	900	25-30	Rinse and clean potatoes and pierce skin with a fork. Set whole potatoes evenly on steam tray.
Apples	800 g (4 apples)	500	900	15-20	Rinse and core apples. Put apples upright side by side on steam tray.

Food	Portion (g)	Cold Water (ml)	Power (W)	Time (min.)	Instructions
Boiled Eggs	3-8 eggs	500	900	15-20	Pierce 3-8 fresh eggs (size M) and set them in the small cavities of steam tray. After steaming keep standing covered for 2-5 minutes.
Blue Prawns	250 g (5-6pcs)	500	900	10-15	Sprinkle blue prawns with 1-2 tablespoons lemon juice. Put them evenly on steam tray.
Fish Fillets (cod fish, rose-fish)	500 g (2-3pcs)	500	900	12-17	Sprinkle fish fillets with 1-2 tablespoons lemon juice and add herbs and spices (e.g. rosemary). Put fillets evenly on steam tray.
Chicken breast fillets	400 g (2 fillets)	500	900	20-25	Rinse and clean the chicken breast fillets. Put chicken breast fillets side by side on steam tray.

Cooking guide for rice and pasta

Rice – Use a large glass pyrex bowl with lid – rice doubles in volume during cooking. Cook covered. After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.

The rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta – Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion (g)	Power (W)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White Rice (Parboiled)	250 375	900	16-18 18-20	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water
Brown Rice (Parboiled)	250 375	900	22-23 24-25	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water
Mixed Rice (Nice + Wild Rice)	250	900	17-19	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (Rice + Grain)	250	900	19-20	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250	900	11-13	5	Add 1000 ml hot water.

Reheating

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7°C.

Arranging and covering
Avoid reheating large items such as joint of meat – they tend to overcook and dry out before the center is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring
Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 750 W, 600 W, 450 W or even 300 W. Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times
When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken – for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out. The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.

Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

Reheating liquids

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	250 ml (1 mug) 500 ml (2 mugs)	900 W	1½-2 3-3½	1-2	Pour into mugs and reheat uncovered: 1 cup in the center, 2 cups side by side. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (chilled)	250 g 450 g	900 W	3-4 4-5	2-3	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	450 g	600 W	5½-6½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4½-5½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	5½-6½	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated Meal (chilled)	350 g	600 W	5-6	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

Reheating baby food

Baby Food
Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30–40 °C.

Baby Milk
Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37°C.

REMARK:
Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating Baby Food and Milk
Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the center of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

Defrosting

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting.
The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to - 20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat				
Minced Meat	250 g 500 g	4-6 9-11	15-30	Place the meat on the ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork Steaks	250 g	7-8		
Poultry				
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	12-14	15-60	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole Chicken	1200 g	28-32		
Fish				
Fish Fillets	200 g	6-7	10-25	Put frozen fish in the middle of ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish With aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole Fish	400 g	11-13		
Fruit				
Berries	300 g	6-7	5-10	Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread Rolls (Each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	1-1½ 2½-3	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper on the ceramic plate. Turn over after half of defrosting time!
Toast/Sandwich	250 g	4-4½		
German bread (wheat + rye flour)	500 g	7-9		

GRILL

The grill-heating elements are located underneath the ceiling of the cavity. They operate while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 2-3 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

IMPORTANT REMARK:
Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL
This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking.
It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Five combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill, 300 W + Grill, 180 W + Grill and 100 W + Grill.

Cookware for cooking with microwaves + grill
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwaves + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

IMPORTANT REMARK:
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill Guide

Preheat the grill with the grill-function for 2-3 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling. Use oven gloves when taking out.

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min.)	2. Side Time (min.)	Instructions
Toast Slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	2-3	2- 2½	Put toast slices side by side on the high rack.
Grilled Tomatoes	400 g (2 pcs)	300 W + Grill	5-6	-	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the low rack. Stand for 2-3 minutes.
Tomato-Cheese Toast	4 pcs (300 g)	180 W + Grill	5-6	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes
Toast Hawaii (ham, pineapple, cheese slices)	4 pcs (500 g)	300 W + Grill	5-6	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked Potatoes	500 g	450 W + Grill	14-16	-	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.
Gratin Potatoes/ vegetables (chilled)	450 g	450 W + Grill	9-11	-	Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Baked Apples	2 apples (ca.400 g)	300 W + Grill	6-7	-	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	300 W + Grill	9-11	8-10	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Beef Steaks (medium)	400 g (2 pcs)	Grill only	8-12	6-10	Brush the beef steaks with oil. Lay them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Roast Fish	400-500 g	300 W + Grill	6-8	5½-6½	Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fish side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.

Crusty Plate Guide

We recommend to preheat crusty plate directly on the turntable. Preheat crusty plate for 3-4 min. and follow the times and instructions in the table. Use oven gloves while taking out.

Food	Portion	Preheat		Cooking		Instructions
		Mode	Time (min.)	Mode	Time (min.)	
Bacon	4-6 slices (80 g)	600 W + Grill	3	600 W + Grill	3-4	Preheat crusty plate. Put slices side by side on crusty plate. Put plate on high rack.
Grilled Tomatoes	200 g	600 W + Grill	3	300 W + Grill	3½-4½	Preheat crusty plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on plate and set on high rack.
Potato Wedges	250 g	600 W + Grill	4	450 W + Grill	8-10	Rinse and clean potatoes. Cut into wedges or cubes. Brush with olive oil, herbs and spices. Distribute cubes evenly on plate. Put plate on high rack. Turn over after 5-7 minutes.
Grilled Vegetables	250 g	600 W + Grill	4	450 W + Grill	5-7	Preheat crusty plate and brush with 1 tbsp. oil. Put fresh sliced vegetables on plate e.g. pieces of pepper, onions, courgette slices and mushrooms. Put plate on high rack.
Frozen Pizza	350 g	600 W + 180 °C	4	450 W + 200 °C	10-12	Preheat crusty plate. Put the frozen pizza on crusty plate. Put plate on high rack.
Frozen Baguettes	250 g	600 W + 180 °C	3	180 W + 200 °C	10-12	Preheat crusty plate. Put the two frozen aguettes with topping (e.g. vegetables, ham and cheese) on plate. Put plate on high rack.
Frozen Oven Chips	250 g	600 W + 180 °C	4	180 W + 200 °C	12-14	Preheat crusty plate. Distribute oven chips evenly on crusty plate. Put plate on high rack. Turn over after half of cooking time.
Chicken Nuggets	300 g	600 W + Grill	4	600 W + Grill	6-8	Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put chicken nuggets on crusty plate. Put plate on the high rack. Turn over after 5-6 minutes.

CONVECTION

Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in a traditional oven with hot air.
The heating element and the fan position is at the side-wall, so that the hot air is circulating.

Cookware for convection cooking:
All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

Food suitable for convection cooking:
All biscuits, individual scones, rolls and cakes should be made by this mode as well as rich fruit cakes, choux pastry and soufflés.

MICROWAVES +CONVECTION

This mode combines the microwave energy with the hot air and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface.
Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in an oven with hot air, circulated by a fan at the left side of cavity.
Five combination modes are available with this model:
600 W + Convection, 450 W + Convection, 300 W + Convection, 180 W + Convection and 100 W + Convection.

Cookware for cooking with microwaves + convection:
Should be able to let the microwaves pass through. Should be ovenproof (like glass, pottery or china without metal trims); similar to the cookware described under MW + Grill.

Food suitable for microwave + convection cooking:
All kinds of meats and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones and breads.

Convection guide

Preheat the convection with the fast pre-heat function to the desired temperature. Use the power levels and times in this table as guide lines for convection cooking. Use oven gloves when taking out.

Fresh Food	Portion	Power	Time	Instructions
PIZZA Frozen Pizza (ready baked)	300-400 g	450 W + 200 °C	7-9	Place the pizza on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes
PASTA Frozen Lasagne	400 g	450 W + 200 °C	16-18	Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen lasagne on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
MEAT Roast Beef/ Roast Lamb (medium)	1000-1200 g	450 W + 160 °C	1st side 15-17 2nd side 10-14	Brush beef/ lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking wrap in aluminium foil and stand for 10-15minutes.
Roast Chicken	1100-1200 g	450 W + 190 °C	1st side 15-17 2nd side 13-15	Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up on the low rack. After cooking stand for 5 minutes.
BREAD Frozen Bread Rolls	6 pcs (350 g)	100 W + 160 °C	6-8	Put bread rolls in a circle on the low rack. Stand 2-3 minutes.
Garlic Bread (chilled, pre-baked)	200 g (1 pc)	180 W + 220 °C	6-8	Put the chilled baguette on baking paper on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.
CAKE Marble Cake (fresh dough)	700 g	Only 180 °C	70-80	Put the fresh dough in a small rectangular black metal baking dish (length 25 cm). Put the dish on the low rack. After baking stand for 5-10 minutes.
Muffins (fresh dough)	6x45 g (350-400 g)	Only 175°C	20-25	Fill the fresh dough evenly in a black metal dish for 6 muffins. Put the dish on the low rack. After baking stand for 5 minutes.
Croissants/ Bread Rolls (fresh dough)	200-250 g	Only 200 °C	13-18	Put the chilled croissants or bread rolls on baking paper on the low rack.
Frozen Cake	1000 g	180 W + 160 °C	16-18	Put the frozen cake directly on the low rack. After defrost and warming keep standing for 15-20 minutes.

Square tray guide

Use square tray accessory only with convection or grill mode.
Insert the square tray into the support guide.
Preheat the oven with the fast preheat function to the desired temperature, unless it is not recommended – see table.
When using grill only function, preheat the grill for 3-4 minutes.

Use the cooking times and instructions in this table as guide lines for convection baking. Always use oven gloves, while taking out.

Fresh Food	Portion	Preheat	Power	Time (min.)	Instructions
Toast bread	100 g	Grill	Grill	8-10	Put Toast bread on square tray. Turn over, after 4-5 minutes.
Cheese toast	250 g	Grill	Grill	4-6	Toast bread and put tomato slices and cheese on top. Put cheese toasts side by side on square tray.
Grilled vegetables	500 g	Grill	Grill	15-20	Put marinated vegetables, such as small tomatoes, courgette slices, pepper slices and mushrooms on the square tray.
Frozen pizza	350 g	200 °C	200 °C	15-20	Put frozen pizza in the center on square tray.
Homemade pizza	800 g	210 °C	210 °C	20-25	Put fresh pizza dough (400 g) flat on square tray using kitchen paper. Pierce dough with a fork. Distribute topping e.g. tomato sauce, vegetables and grated cheese evenly on top.
Frozen oven chips	500 g	220 °C	220 °C	23-26	Distribute oven chips evenly on square tray.
Loaf cake	700 g	-	160 °C	55-65	Put fresh dough into a rectangular black metal dish (length 25 cm). Set dish widthways on square tray.
Sponge cake	700 g	-	160 °C	40-50	Put the fresh dough in a round black metal dish. Put cake in the center of square tray.
Cookies	200 g	180 °C	180 °C	8-12	Distribute cookies evenly on square tray.
Muffins	600 g	175°C	175°C	20-25	Put the fresh dough into black metal baking dish for 12 muffins. Insert muffin dish on square tray or directly on support guide into oven.

Quick & Easy

MELTING BUTTER

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 900 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W. Stir several times well during cooking.

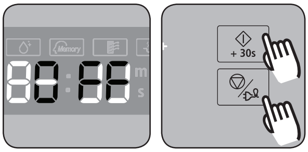
BROWNING ALMOND SLICES

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

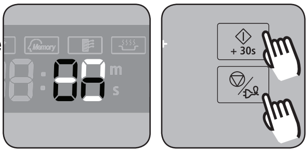
SWITCHING OFF THE BEEPER

You can switch the beeper off whenever you want.

1. To switch beeper off, press **Stop/Cancel/ Power save** and **Start** button at the same time.



2. To switch beeper back on, press **Stop/Cancel/ Power save** and **Start** button again at the same time.

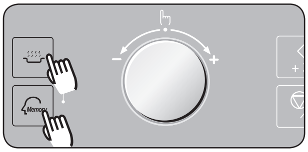


CHILD SAFETY LOCK

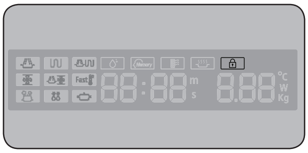
The oven's Child Safety Lock allows you to lock the control panel to protect the oven against unintended use.

To lock oven

1. Press **Keep warm** and **Memory** button at the same time and hold for 3 seconds.

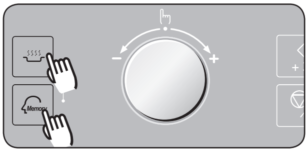


2. Lock symbol appears on display indicating all functions locked.

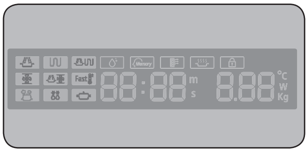


To unlock oven

1. Press **Keep warm** and **Memory** button at the same time and hold for 3 seconds.



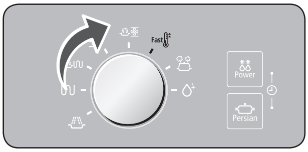
2. Lock symbol disappears indicating functions unlocked.



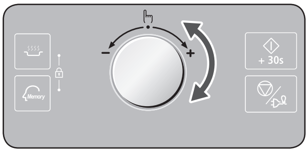
FAST PREHEATING THE OVEN

For convection cooking, it is recommended that you preheat the oven to the appropriate temperature before placing the food in the oven. When the oven reaches the requested temperature, it is maintained for approximately 10 minutes; it is then switched off automatically.
Check that the heating element is in the correct position for type of cooking that you require.

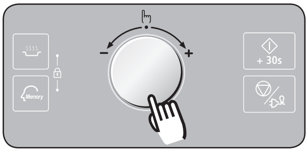
1. Turn **Mode Selector** dial to **Fast Preheat** mode position.



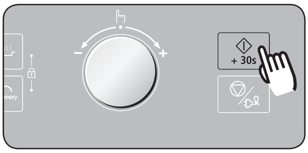
2. Turn **Multi Function Selector** Dial to desired temperature. (Default : 180 °C)



3. Press **Selector** Button to set desired temperature. (40~230 °C)

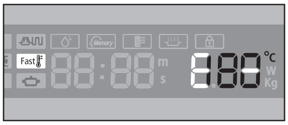


4. Press **Start** button.



   Result : The oven is preheated to the requested temperature.

   - The display times are 8 seconds.
     Ex) In fast preheat mode at 180 °C.



   - Upon arrival at the preset temperature, the oven beeps 4 times and the temperature is kept for 10 minutes.
   - After 10 minutes, the beeps 4 times and the operation stops.

In case the inner temperature has reached the preset temperature, the beeps 4 times when temperature and the preset temperature is kept for 10 minutes.

SPIT-ROASTING

The roasting spit is useful for barbecue cooking, as you do not need to turn the meat over. It can be used for combined microwave and Convection cooking.

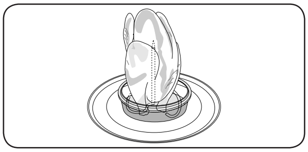
Make sure that the weight of the meat is evenly distributed on the spit and that the spit rotates freely.

Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

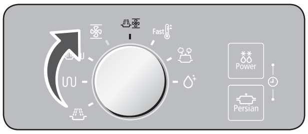
1. Push the roasting spit through the center of the meat.

   Example: Push the spit between the backbone and breast of a chicken.

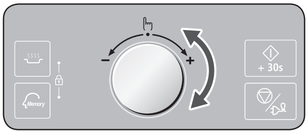
   Place the spit on its stand and place the stand onto the glass bowl and the glass bowl onto the turntable. To help brown the meat, brush it with cooking oil.



1. Turn **Mode Selector** dial to Convection Combi mode position.

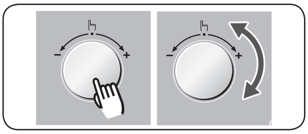


2. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector**.
   (The maximum cooking time is 90 minutes.)



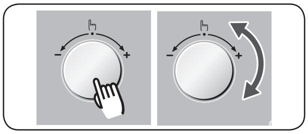
3. If you want to change power level; Press the **Selector** button and then select appropriate power level by turning the **Multi Function Selector**.

- Default : 600 W
- 600, 450, 300, 180, 100 W



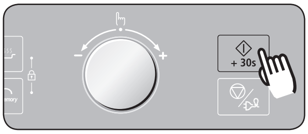
4. If you want to change temperature; Press the **Selector** button and then select appropriate temperature by turning the **Multi Function Selector**. (40-210 °C)

- Default : 180 °C
- 40-210 °C



5. Press **Start** button.
   - Cooking start and spit rotates.

   Result : When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” four times. The oven will then beep one time per minute.



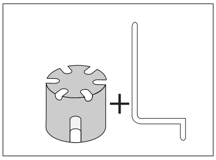
6. When the meat has been fully cooked, carefully remove the spit, using oven gloves to protect your hands.

USING THE VERTICAL MULTI-SPIT

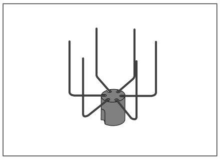
MULTI-SPIT FOR KEBAB

Using the multi-spit with 6 kebab skewers you can easily barbecue meat, poultry, fish, vegetables (like onions, peppers or courgettes) and fruit which have been cut into pieces.

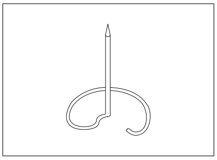
You can prepare the above food with the kebab skewers by using convection or combination mode.



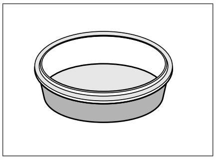
Coupler Barbecue, Skewer



Multi-Spit



Roasting-Spit



Glass Bowl

USE OF THE MULTI-SPIT WITH KEBAB SKEWERS

1. For preparing kebabs with the multi-spit use the 6 skewers.
2. Put the same amount of food on each skewer.
3. Place the roasting- spit into the glass bowl and insert the multi-spit into it.
4. Put the glass bowl with the multi-spit in the centre of the turntable.

Make sure that the grill heating element is in the right position at the back wall of the cavity and not at the top before starting the grilling process.

REMOVING THE MULTI-SPIT FROM THE OVEN AFTER GRILLING

1. Use oven gloves for taking for glass bowl with the multi-spit out of the oven, because it will be very hot.
2. Remove multi-spit out of the spit stand by using oven gloves as well.
3. Carefully remove the skewers and use a fork for removing the food pieces from the skewers.

The multi--is not suitable for cleaning in the dishwasher. Therefore clean it with warm water and washing up liquid by hand. Remove the vertical multi-spit from the oven, after use.

cleaning and care

CLEANING YOUR OVEN

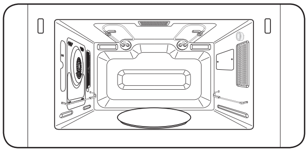
Using the steam clean feature

The steam provided by steam clean system will soak the cavity surface. After using steam clean function, you can easily clean the cavity of oven.

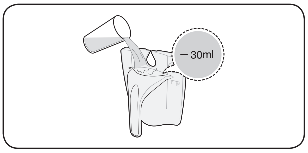
Important:

- Use this function only after the oven has completely cooled. (Room temperature)
- Use normal water only,and no distilled water.

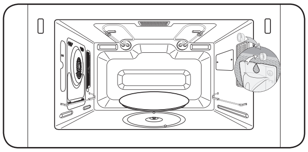
1. Open the Door.



2. Fill with water following guide line inside the water bowl.
   - The line is about 30 ml.

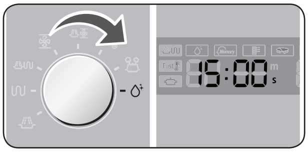


3. Please attach the water bowl in right side of the oven.

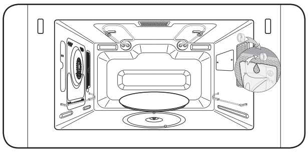


4. Close the door.

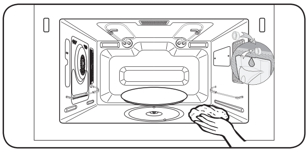
5. Turn mode **Selector Dial** to **Steam Clean** mode position. And Press the **Start** Button.



6. Open the Door.



7. Please clean cavity of oven with dried dishtowel.
Remove the turntable and only under rack with kitchen paper.



- Water Bowl only can be use during “Steam Clean” mode.
- When cooking non-liquid items, remove water bowl because It will damage and cause fire to the microwave oven.

Cleaning your microwave oven

Clean your oven regularly to prevent grease and food particles from building up, especially on inside and outside surfaces, door and door seals.

1. Clean outside surfaces with a soft cloth and warm soapy water Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on inside surfaces with a soapy cloth Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the floor of the empty oven and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the inside.

Important

- Take special care NOT to spill water in the vents.
- NEVER use abrasive products or chemical solvents.
- ALWAYS ensure that door seals are clean to prevent particles from building up so that the door can close properly.

troubleshooting and error code

STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

Repairs should only be made by a qualified service technician.

If oven requires servicing, unplug the oven and contact the nearest Samsung Customer Service Center.

When calling, please have the following information ready:

- The model number and serial number (Can be found at rear of the oven.)
- Warranty details
- Clear description of the problem

If oven must be temporarily stored, choose a clean dry place as dust and dampness can cause damage.

TROUBLESHOOTING

If you have problems with your oven, try the solutions suggested below. They may save you the time and inconvenience of an unnecessary service call.

Food remains uncooked.

- Ensure timer has been set correctly and Start button pressed.
- Firmly close door.
- Make sure you have not blown a fuse or triggered a circuit breaker.

Food is either overcooked or undercooked.

- Make sure appropriate cook time was used.
- Make sure appropriate power level was used.

Sparking and cracking (arcing) occur inside the oven.

- Make sure you are using proper cookware without metal trimmings.
- Make sure no forks or other metal utensils have been left inside the oven.
- If using aluminum foil, make sure it is not too close to inside walls.

The oven causes interference with radios or televisions.

- Slight interference on televisions or radios may occur when the oven is operating. To minimize this effect, try to install oven away from televisions, radios and aerials.

Electronic interference causes display to be reset.

- Disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

Condensation appears inside the oven.

- This is a normal occurrence. Simply wipe away after cooking.

The fan continues to operate after the oven has been turned off.

- This is a normal occurrence. Cooling fan may continue to operate for up to three minutes after oven has been turned off.

Air flow is detected around the door and outer casing.

- This is a normal occurrence.

Light reflection around the door and outer casing.

- This is a normal occurrence.

Steam escapes from around the door or vents.

- This is a normal occurrence.

A clicking sound occurs while the oven is operating, especially in defrosting mode.

- This is a normal occurrence.

ERROR CODES

Error Code	General Functions
E 21	**TEMP SENSOR OPEN** In case the value of the temperature sensor is more than 250 °C during operation / cancellation.
E 22	**TEMP SENSOR SHORT** In case the value of the temperature sensor is less than 5 °C during operation / cancellation.
E 25	**OVER 230 °C DURING OPERATION OF MWO MODE** In case the temperature rises over 230 °C during operation of mwo mode (fire sensed).
E A1	**DAMPER S/W** In case it fails to sense the DAMPER to open or close for 1 minutes.

technical data

Samsung strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

TECHNICAL DATA

Power Source		230 V ~ 50 Hz
Power Consumption	Maximum power	3050 W
	Microwave	1550 W
	Grill	1550 W
	Convection	2000 W
Output Power		100 W / 900 W (IEC - 705)
Operating Frequency		2450 MHz
Magnetron		OM75P (20)
Cooling Method		Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D)	Outside	520 x 385 x 481 mm
	Oven Cavity	400 x 235 x 385 mm
Volume		36 liter
Weight	Net	26.5 kg approx

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG (726-7864)	
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
EGYPT	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
MOROCCO	080 100 2255	
SAUDI ARABIA	9200-21230	
TURKEY	444 77 11	
IRAN	021-8255	
NIGERIA	0800-726-7864	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	

Code No. : DE68-03884A-02